પાઠશાસ્ત્ર

છપાવી પ્રસીદ્ધ કરનાર.

સખારામ ભીકોટખાતુ



અમદાવાદમાં

ત્રણ દરવાજા નજીક સરૈયા સાંકળચંદ હરી
ભાઇના મકાનમાં અમદાવાદ સત્યોદય પ્રેસમાં
મગનલાલ મનસુખરામે છાપી.
સંવત ૧૯૪૦ — સને ૧૮૮૪
કિંમત ચાર આના

પાકશાસ્ત્ર.

છપાવી પ્રસિદ્ધ કરનાર

સખારામ ભિક્ષેટ ખાતુ



અમદાવાદમાં.

ત્રણ દરવાજા નજીક સરૈયા સાંકલચંદ હરીભાઇના મકાનમાં અમદાવાદ સત્યોદય પ્રેસમાં

મગનલાલ મનસુખરામે છાપી.

સંવત ૧૯૪૦—સન ૧૮૮૪

કિંમત ૭ આના.

અનુક્રમણીકા.

ભાગ ૧ લો.

ભાગ બીજો.

ભાગ ત્રીજો.

ભાગ ચોથો,

પાકશાસ્ત્ર.

દોહરો.

સુવર્ણ સિદ્ધિ જે પઢે, કરે કનક રજ શોધ:
પાક શાસ્ત્ર પઢતાં થકાં, લહે સરસ રસ બોધ;

અર્થ — જે ઠેકાણે આપણે રહીએ છીએ, એજ ઠેકાણાની ધુળમાં તથા પથરમાં સોનું રહેલુ છે, પણ સુવર્ણ સીધીની ચોપડીનો જેણે અભ્યાસ કર્યો હોયતો, તેજ ધુળમાંથી સોનું કહાડી શકેછે તેમજ આંબાથી તે થોર અથવા કુવેર સુધી ની વનસ્પતીમાં તથા સમસ્ત અનમાં તરેહ તરેહના સ્વાદ ભરેલા રસ રહેલા છે, પણ પાકશાસ્ત્રના પુસ્તકનો જે અભ્યાસ કરે તેજ માણુસ સરસ રસ ઉપજાવી જાણેછે.

મુખ રસોઇતો ચાર પ્રકારની છે. એક ખાવાની, બીજીતો ફાકવાની, ત્રીજીતો પીવાના; ને ચોથી ચાટવાની એચાર પ્રકારની છે પણ એ ચારની ક્રીયા કરવાની અનેક પ્રકારની છે માટે પોતે પોતાની જુદી જુદી રીતિના હસ્ત ક્રીયાના ફેર થી કોઇ પણ ચુક જણાવામાં આવે તો આ ગ્રંથ રચના શ્રમને પેટ ઇનામ આપ્યું એમ જાણીને તે ચુક માફ કરીનેપોત પોતાની હસ્ત ક્રીયા પ્રમાણે સુધારીને રસોઇ કરવી. સરવે પાક ક્રીયા કરનારાઓને એજ મારી પ્રાર્થનાછે એટલુંજ કહીને ઉપર લખેલા વિષયનો ગરંથ ચાલુ કરંછું.

ઘણી અગત્યથી અસર ભરેલા રમુજી ગ્રંથ ત્રેતા યુગમાં નઇશદ દેશના રાજા નળ નામા મહોટા ગુણવાન પ્રક્રમી, રાજાએ પાક વિધી શીખીને અનેક તરેહના પાક ભેદ કર્યા તા તથા દ્વાપરયુગમાં ઈંદ્રપ્રસ્થમાં રેહેનાર પાંડુ રાજાના પુત્ર ભીમસેને વઇરાટ નગરમાં ગુપ્ત રેહેવાની વખતમાં અનેક તરેહના પાક ભેદ કરયા હતા, ને મુખ પાકશાસ્ત્રતો સ્વર્ગને

વિશે ઈંદ્ર આદે સમસ્ત દેવની ઇચ્છા થાય એટલે કામદુધા ધેનુને આજ્ઞા કરે તેથી અમરત રૂપી અનેક તરેહના પાક થતા ત્યારથી અત્યંત પાકભેદ ઉતપ્ન થએલા છે એવું ભારથ આદે ઘણા પૃસ્તકોમાં લખેલું છે, તે સંસ્કૃત એટલે હિંદુશાસ્ત્રમાં સરવ દેશોમાં પ્રાચીન ગ્રંથો જગો જણાએ છે, પણ તે પાકશાસ્ત્ર પ્રમાણે કરે તો ઘણોજ ખરચ થાય માટે આશરે બસે તથા ત્રણસે વરસનો પક કીયાના પુસ્તકો ઉપરથી થોડો થેડો વિચાર કરીને તથા હાલને. ચાલજોઇને સમસ્ત દેવના દેવ ઇશ્વરને સામગ્રીથાળમાં અર્પણ કરેછે, તથા અનકુટ પુરેછે તે સરવનો સંક્ષેપમા સાર સમજીને માહારી બુદ્ધી પ્રમાણે આ ગ્રંથ રચ્યો છે પણ સરવ પ્રાણી માત્રને બુદ્ધી આપનાર એક ઇશ્વર છે એથી અંત્યંત આનંદ ઉપજેછે

વઇદક શાસ્ત્રની રીતિથી અનુકુળ માફક આવે એ રીતે પ્રથમ સમજવા સારૂનવા પ્રકારના ધાન્યની ઉતપતી જોતીશ શાસ્ત્ર નવગ્રહથી ઉત્પન થએલી છે તે પ્રગટ કરીને તેના નામ નીચે લખ્યાં છે.

૧ ઘહું સુર્યના જોરથી ઉત્પન થએલાછે ૨ ડાંગેર ચંદ્રના જોરથી. ૩ તુવેરો મંગળના જોરથી ૪ જવ બુધના જોરથી. ૫ ચણા બ્રહસપતીના જોરથી ૬ મગ સુક્રનાજોરથી ૭ તલ શનીશ્ચરના જોરથી. ૮ અડદ રાહુના જોરથી ૯ કાંગ કેતુના જોરથી.

એ રીતે જે જે ગ્રહના જોરથી ઉતપતી થએલી છે તે તે ધાન્યમાં તેજ પ્રમાણે ગુણ રહેલો તે શીઘ થવા લખુછુ, સંવતસર પ્રતિપદામાં બળવાન ગ્રહ રાજા થયો હોય તો તેમાં બહુ ધાન્ય પાકેછે, ને નિરબળ ગ્રહ રાજા થયો હોય તો તે ધાનનો નાશ થાયછે માટે જેવા ગરહથી ઉતપતીથએલા

હોય તેવું હોય તેવું ફળ આપેછે.

જે જે વસ્તુ જે જે જગોએ ખાવાના ઉપયોગમાં આવે છે એ સરવ લખવાને યોગ્ય છે ને જંગલમાં જેજે ધાન્ય વગર વવેથી ઉગેછેતે તપસવી લોકોને તથા જંગલી લોકોને ખાવાના ઉપયોગમાં આવેછે, પણ ખેતરમાં જેજે ધાન વાવેથી થાયછે. તે ધાનનું સરવ પકવાન વિગરે બને છે, તે લખવાને જોગ્ય છે તે શિવાય મશાલા, શાકો, ભાજીઓ, ભજીયાં, રાઈતાં પકવાન સામગ્રીયો સાધારણ રસોઇઓ, ચટણીયો અથાણા વિગરે સરવે વસતુઓ દેશ દેશમાં ગામ ગામોમાં જગો જગોએ, ઉતપતી થએલી છે, તે રાજા રઇયત સરવે લોકોનેપોત પોતાની શક્તિ પ્રમાણેપાક ક્રિયાકરવા સારૂ ઉતમ, મધ્યમ, ને કનિષ્ટ, ત્રણ ત્રણ પ્રકારથી સરવે વસ્તુઓ બનેછે, પણ તે પોત પોતાના ગજા માફક ખાવાને યોગછે ને વનસપતી જંગલમાં થાયછે તે એ પધના કામમાં આવેછે તે વઇદ આદે લઈને સરવે લોકને પોત પાતાના ઉપયોગમાં ફકત અનુકુળ આવેથી એ પણયોગ્ય છે નેરીત ૠતુને વિશે શરીરને સુખાકારીમાં કઉવત વધારવા સરૂ હરેક તરેહના પાક કરવા તથા અત્યંત ખાધાથી અજીરણ થયું હોય તો તે મટાડવા સારૂ સારાં સોરા સવાદિષ્ટ ચુરણો વિગરે એ સરવે બનાવવાની રીત છે.

વાસણને ગુણ અને અવગુણ.

ત્રાંબા પીતળના વાસણમાં જમ્યાથી ઘણોજ અવગુણ થાય છે સ્વાદ પણ બગાડેછે ને કલઈના તથા કાંસાના વસણમાં સ્વાદીષ્ટ રહેછે ને લોઢાના વાસણમાં કરેલી રસોઇ હમેશાં ખાવામાં આવે તો નેત્રને હરકત લાગેછે ને રૂપાના વાસણમાં જે જે વસ્તુઓ જમ્યામાં આવે તેમાં ગુણ થાયને સ્વાદીષ્ટ લાગેછે, ને માટીના વાસણમાં જેજે રસોઈ કરે



તે સરવે સ્વાદીષ્ટ થાયછે ને કશી તરેહનો અવગુણ થતો નથી ને સોનાના વાસણમાં જમે તો ઘણોજ ગુણ થાયછે, ને સ્વાદીષ્ટ પણ લાગેછે ને કાચના વાસણમાં માટીના વાસણ જેવો ગુણ રહેલો છે, ને સ્ફાટીકના* વાસણમાં સોના રૂપાના સરખો ગુણ રહેલો છે એ રીતે ભોજન કતોહલના ગ્રંથમાં લખેલું છે પણ આ સમયમાં એ વિચાર જાણવાવાળા પુરૂષો થોડા હશે માટે સરવે સજ્જનોને મારી નમ્રતા ભરેલી વિનંતી છે

ફનસનું અજીરણ કેળાથી મટેછે, ને કેળાનું અજીરણ ઘીથી મટેછે, ને ઘીના પકવાનનું અજીરણ જાંબીરાના રસથી મટેછે. ને તેથી ઉપદ્રવ શાંતી ન થાય તો ગીડુ પીવાથી થાયછે, ને ગીડાથી ન થાયતો ચોખાના ધોવણથી થાયછે એ રીતે એક એકનું અનુપાન જાણવું,

પાક ક્રીયા કરવા સારૂ પાકશાળામાં જે જે
સામાન, જોઇએ તની યાદ નીચે પ્રમાણે.

તપેલાં, તાસકો, થાળીયો, વાડકા, કડછી, તાવેતો ઝારો સોઇઓ, સાંણશી, તવો, તાવડી, કડાઈ, ઝારી, ચારણી, ચારણો, આડણી, વેલણ, લોટા, ઇત્યાદિ જળપાત્ર સહીત સરવે સામન તઇયાર રાખવો ને એ પાકશાળામાં જેટલું જળ વાપરવું તેટલું ગળી સ્વચ્છ કરીને વાપરવું, ને એ પાકશાળામાં ચુલા કરવા તે મૃતિકાના કરવા અથવા લોઢા વિગરે હરેક તરેહના કરવા તે સમએ તે જગા સ્વચ્છ રાખવી ને સરવે દિશાઓએ સારી રીતે તપાસ કરીને કરે તો પાકમાં કશી તરેહનો બીગાડ થાય નહીં, ને પાકશાળામાં પાટલો મુકીને સરવે સામાન તઇયાર કરીને પાક કિરિ

---

*સ્ફાટીક એટલે સ્વેત પીષાણની જાતછે.

યા કરનારા આચાર્ય હોય તેણે નાહાવું; છી કાંઇ જવું નહી ને ગાફેલ રેહેવું નહી, ને શાકભાજી વધારતી વખતે અથવા હરેક પાક કિરિયા કરતી વખતે રૂંવે રૂંવે જીવ રાખવો ઝાઝુ બોલવું નહી ને કોઇ સામન ઉઘાડો રાખવો નહી ન મસાતાં જોઇએ તે ધોઇને નિત્ય નવાં રાખવાં,

એ પકશાળામાં ઉપર ખટપટ કરનાર હોય તેણે તત્કાળ તઇયાર કરીને સરવે સામન આપવો અને વિલમ કરવો નહી, ને તે શિવાય ખાંડણીઓ, સાંબેલું, ખાંયણી, પરાળ પાળી, છીણા, સુપડાં, સહિત સરવે સામન તઇયાર રાખવો

ભાગ પેહેલો

મશાલા સમસ્ત કરવા વીશે.

શાકમા સાદા મશાલો ૧ લો.

૧ ધાણા તોલો ૧	૪ લાલ મરચાં તોલો ૦॥
૨ જીરૂ તોલો ૧	૫ હીંગ વાલ ૨
૩ મરી તોલો ૧	૬ હળદર તોલા ૨

ઉપર લખેલી ૬ ચીજો લાવીને તેમાંથી ધાણાજીરૂ એ બે એક વાસણમાં જીરાક શેકવા, ને બાકી રહેલી ચાર ચીજોને ચાર ઘડી તડકે તપાવીને એ સરવે ચીજો એકઠી બારીક ખાંડવી અથવા દળવી એટલે એ મશાલો તઇઆર થયેલો એક લાકડના કઠોડામાં રાખવો, ને શાક ભાજી વિગરે જેમાં જોઇએ તેમાં તેને સુમારે નાખવો.

ગરમ મશાલો ૨

૧ લવીંગ તોલો ૧	જાયફળ તોલો ૧
૨ મરી તોલો ૧	જાવંતરી તોલો ૧
૩ જીરૂ તોલો ૧	તજ તોલો ૧
૪ શાહાજીરૂ તોલો ૧	એલચી દોડા તોલો ૧

એ આઠ ચીજો સમ ભાગે લેવી ને જરાક તડકે તપાવીને એકઠી કરીને બારીક ખાંડવી અથવા દળવી તે તઇયાર થયેલો ગરમ મશાલો એક કોરા વાસણમાં રાખવો પછી જેમાં જોઇએ તેમાં તેને સુમારે નાખવો.

ભજીયાનો મશાલો ૩.

૧ ધાણા તોલો	૧	૪ સુકા મરચાં તોલો	ll
૨ જીરૂ તોલો	ll	૫ હીંગ વાલ	૨
૩ મરી તોલો	૧	૬ હળદર તોલો	૧

એ ૬ ચીજો ચાર ઘડી તડકે તપાવીને બારીક ખાંડી ને એક લાકડાના કઠોડામાં એ મશાલો રાખવો ને ભજીયા તથા ચણાના વેશણની શેવોમાંએમસાલોતેનેસુમારેનાંખવો.

દક્ષણિ આમટ મશાલો ૪

૧ હળદર તોલા	૪	૬ લાલ મરચાં નંગ	૨
૨ મેથી તોલા	૨	૭ મરી તોલો	૧
૩ ધાણા તોલો	૧	૮ લવીંગ તોલો	૧
૪ જીરૂ તોલો	૧	૯ જાયફળ તોલો	૦ll
૫ ચણાની દાળ તોલા	૨	૧૦ એલચીદાડા તોલો	૦lll

એ ૧૦ વસ્તુએ તડકામાં તપાવીને જુદાં જુદાં શેકવાં પછી દળવા ને એ મશાલો જેમાં જોઇએ તેમાં તેને સુ મારે નાખવો. પણ એ મશાલો પંદર દીવસ પોહોચે, એ સુમારે રાખવો વધારે હોય તો ઉતરી જાય.

દક્ષણિ મશાલો ૫.

૧ કાળાં મરી તોલો	૧	૪ જીરૂ તોલો	૦ll
૨ લાલ મરચાં નંગ	૨	૫ તુવેરની દાળ તોલા	૫
૩ ધાણા તોલો	૦ll	૬ ખજુર તોલો	૦।

એ સરવે જુદાં જુદાં શેકવાં, ને એકઠા કરીને બારીક ખાંડવાં, ને એક લાકડાના કઠોડામાં ઘાલીને એક લીંબુનો રસ નીચોવીને જેમાં જોઇએ તેમાં તેને સુમારે નાંખવો, પણ એ મશાલો આઠ દિવસ સુધી ચાલે એ સુમારેકરવો

મશાલો. ૬

૧ કાળાં મરી તોલો	૧	૪ જીરૂ તોલો	૦।
૨ લાલ મરચાં નંગ	૨	૫ હળદર તોલો	૦।
૩ મેથી તોલો	૦।	૬ મીઠા લીંબડાના પાન	૧૭

એ સરવે વશતુને સુકવી સેકીને બારીક ખાંડવી, ને એ મશાલેા એક લાકડાના કડેાડામાં રાખવેા પછી જેમાં જો ઇએ તેમાં નાંખવેા.

મશાલેા ૭

૧ હળદર તેાલા	૨	૪ જીરૂ તેાલેા	૧
૨ મેથી તેાલા	૨	૫ મરી તેાલેા	૧
૩ ધાણા તેાલેા	૧	૬ લાલ મરચાં નંગ	૨

એ ૬ વસ્તુએ માંથી મેથી તથા હળદર એ બે રકમેા ને ઘીમાં શેકીને લાલ કરવી, ને બીજી રહેલી રકમેા તથા મીઠા લીંબડાના પાન એ સરવે ઘડી બે તડકે સુકવી જ રાક શેકીને બારીક ખાંડી દળીને એ સરવે મશાલેા એક લાકડાના કડેાડામાં રાખવેા પછી જેમાં જોઇએ તેમાં તેને સુમારે નાંખવેા.

શાક ભાજીઓમાં લેાટ મેળવવા વિશે.

લેાટ મશાલેા ૧

જેજે લેાટ જેમાં મેળવવેા હેાય, તે તે અને ચેાખા પાણીમાં એક એક એક રાત રાખવું ને બીજે દીવસે સુ કવીને દળવું ને અડદની દાળ, ચણાની દાળ, તુવેરની દાળ એ ત્રણે દાળેા એકઠી કરીને શેર શેરને સુમારે દળવી, ને શેર એક ચેાખા પલાળી સુકવીને તે પણ દળવા પછી એ ચારે રકમેાનેા લેાટ એકઠેા મેળવીને એક કારા વાસણમાં રાખવેા પછી જે શાકમાં જોઇએ તેટલેા નાંખવેા પણ એ લેાટ મશાલેા શીયાળે તથા ઊનાળે એક મહીનેા પેાહેાચે એટલેા કરી રાખવેા ને ચેામાસામાં તેા દીન પંદરને સુમા રે કરી રાખવેા સરવે લેાટ મશાલાએા એ સુમારે કરી રાખવા.

લોટ મશાલો ૨

તુવેરોની દાળ શેર ૪ પલાળીને સુકવીને દળીને એક કોરા વાસણમાં રાખવો, તેને વાયરો ખાવા દેવો નહી ને જે શાકમાં જોઈએ તેમાં તેને સુમારે નાંખવો.

લોટ મશાલો ૩

શેર એક ચોખા લેઇને શેયવા તે લાલ થાય એટલે એ બીજા વાસણમાં કાહાડવા તે એક તોલો કાળાં મરી ને ૧ લાલ મરચાં ૨ એ બે ૨કમો બારીક ખાંડવી ને મીઠા લીંબુડાના પાન ૧૦ લેઇ ને જરાક સેકવાં પછી મરી મરચાં ને મીઠા લીંબડાના પાન, એ સરવે પેલા શેકલા મશાલા ચોખામાં નાંખવાં; પછી એ ચોખા દળીને લોટ કરવો, ને એ લોટ એક કોરા વાસણમાં ભરી ભરી રાખવો પછી એ ચોખાના લોટ મશાલો જે શાકમાં જોઈએ તેમાં નાંખવો.

લોટ મસાલો ૪

૧ ચોખા શેર	૧	૪ કાળાં મરી તોલો	૧
૨ ચણાનો દાળ શેર	૧	૫ લાલ મરચાં નંગ	૪
૩ તુવેરની દાલા	૨	૬ મીઠા લીંબડાનાં પાન	૧૦

એ સરવે વસ્તુમાંથી ચોખા દાળો એ ત્રણ રકમો જુદીજુદી શેકવી, ને મરી. મરચાં ને પાદડાં એ ત્રણે રકમો ચાર ઘડી તડકે તપાવીને જરાક શેકવી, પછી એ સરવે એકઠું કરીને દળવું, એ દળેલો લોટ મશાલો એક કોરા વાસણમાં રાખવો.

લોટ મશાલો. ૫

જવાર શેર ૧ લાવીને શેકવી. તેને દળવી તથા કાળાં મરી તોલો ૧ તથા લાલ મરચાં બે સુકવી, જરાક શેકીને બારીક કરવાં, પછી એ લોટમાં એ સરવે મેળવી

એક કોરા વાસણમાં ભરી રાખવો; ને તે લોટમશાલો જે
માં જોઇયે તેમાં નાંખવો.

લોટ મશાલો ૬.

પણી શેર ૧ તથા ચણા શેર ૦ાા તથા હળદર સુ
કી તોલા ૪ તે ત્રણે જણસો સુકવીને જુદીજુદી શેકવી
પછી હળદરને આખી ખાંડવી, પછી તે ત્રણે જણસો એ
કઠીકસીને તે લોટ મશાલો એક કોરા વાસણમાં ભરી
રાખવો; પછી જેમાં જોઈયે તેમાં નાખવો.

મીઠું શુધ કરવાનો ઉપાય.

શેર ૧ મીઠું લેવું તને શેર ૧ાા પાણીમાં એક વા
સણમાં પલાળવું, તે ૧ રાત રાખવું; પછી બીજે દીવ
સે એક કડાઈમાં ઉપર ઉપરથી નીતરતું નીતરતું એક
ગયણાથી ગળી લેવું ને નીચે રહેલો કચરો કહાડી નાંખ
વો એ પછી કડાઈ ચુલે ચડાવીને નીચે ખુબ તાપ કરવો
એટલે મીઠામાં નાંખેલું પાણી જશે, ને સફેત મીઠું થશે
પછીથી શુધ થયેલું મીઠું એક બીજા વાસણમાં અથવા
લાકડાના કઠોડામાં રાખવું તે મીઠું શાક ભાજી, ભજીયાં
રાઈતાં, ચટણીયો વિગેરે સરવે કામ આવશે.

સાકર ધોવાનો ઉપાય.

શેર ૧ સાકર લાવી તેમાં ૦ા શેર પાણી નાંખવુ;પછી
એક કડાઈમાં નાખીને તે કડાઇ ચુલા ઉપર મુકવી ને ત
ળે તાપ કરવો તે ઊકળે એટલે જરાક દુધ છાટવું ને તે
ઉપર આવેલો મેલ ઝારાથી કહાડી લેવો તે રીતે જ્યાં સુ
ધી ઉપર મેલ આવે ત્યાં સુધી જરાક જરાક દુધ છાંટી
ને ઉપરથી એજ રીતે ઝારાથી મેલ ઉતારી લેવો, ને સા
કર ચોખ્ખી થાય એટલે એ સાકર શુધ થઈ જાણવું, પછી
ઉતારી એક બીજા વાસણમાં ગાળી લેવી તે ઠરે એટલે

સફેત સાકર થશે ને જેમાં જોઇયેતેમાં નાખવામાં આવશે.

દુધ મેળવીને દહીં કરવાનો ઉપાય.

શેર ૧ દુધ ગાયનું અથવા ભેંશનું લાવીને ઉનું કર વું, પછી તે ટાઢું કરીને પઇસાભાર છાશ અથવા એક જરાક લીંબુ નીચોવવું ને એ માટીના કોરા વાસણમાં એક રાત રાખવું, એટલે દહીં થશે ને દહીં શીખંડ, મ ઠો, રઇતાં વિગેરે સરવે કામમાં આવશે.

સમસ્ત શાકો કરવાની રીત.

શાક ૧ કારેલાંનું શાક.

કારેલા શેર ૧ લાવી તેના કાકર છોલી નાખવા પ છી એક એક કારેલાના ત્રણ ત્રણ કડકા કરવા પછી અ ડધા પઇસાભાર મીઠું નાખીને ચોળી નાખવાં પછી તેનો રસ નીચોવી નાખવો ને એક કડાઇ ચુલે ચડાવીને તેમાં તેલ નવટાંક મુકીને તેમાં જરાક ધાણા જીરૂ તથા લાલ મરચુ એક, એ વઘારે લાલ થાય એટલે તેમાં તઇયાર ક રેલા કકડા નાખવા; ને તળે તાપ કરવો એટલે ચઢે એટ લે એક પઇસાભાર મીઠું નાખવું ને બે આંગળાંની ચપ ટી ભરીને શાકનો સાદો મશાલો નાખવો પછી ચપટાથી દબાવી જોવા ને ચડયાં હોય તો ઉતારી લેવાં ને ઢાંકવાં

કારેલાનું શાક ૨.

શેર ૧ કારેલાં લાવીને તેના પીતા કરવા તેમાં બા પઈસત્ભાર મીઠું નાખીને ચોળવાં પછી તેનો રસ નીચો વી નાખનો ને શેર ૨॥ પાણીમાં બાફીને ચડે એટને એ ક બીજા વાસણમા કાઢી લેવાં પછી કડાઇમા શેર ૦। મુ કીને તેમાં રાઇ, જીરૂં, ધાણા મેથી તથા લાલ મરચુ એ સરવે જરા જરા વઘારમાં મરચાં મુકીને જરાક લાલ થા ય એટલે તેમાં પેલું બાફેલું પાક વઘારવું. ને તોલા બે

આંબલીનો રસો નાખવો; ને ત્રણ આંગળાં ભરીને મેથીનો લોટ નાખનો, ને સવાપઇસાભાર મીઠું નાખવું પછી કડછી હલાવીને ઢાંકીને જરાક રહીને ઉતારી નાખવું ને એક બીજા વાસણમાં કહાડીને એક ચપટી ગરમ મશાલો ભભરાવી હલાવી ઢાંકી રાખવું પણ એ શાક વધારતી વખતે બે આંગળાંની ચપટી ભરીને શાકનો સાદો મશાલો તે બાફેલા કારેલામાં મેળવલો ને પછી વઘારવાં.

કારેલાનું શાક ૩.

દક્ષણી રીતથી.

કારેલાં શેર ૧ લાવીને કાકર છોલીને દોઢશેર પાણીમાં બાફીને ચડે એટલે એક બીજા વાસણમાં કહાડી લેવાં તેને પાણી કહાડી નાખવું પછી કડાઇવાં શેર ૦। મુકવું, તે ઉપર પ્રમાણે વઘાર મુકીને, તે બાફેલાં વઘારવાં પછી તોલા બે આંબલીને રસ તથા ત્રણ આંગળાં ભરીને મેથીનો લોટ તથા સવાપઇસાભાર મીઠું એ સરને તે શાકમાં નાખવું પછી હલાવીને ઢાંકી જરાક રહી ઉઘાડીને એક પઇસાભાર સાકર નાખીને ઉતારવું ને એક બીજા વાસણમાં કાઢીને ઢાંકી રાખવું.

કારેલાનું શાક ૪.

શેર ૧ કારેલા લાવીને સમારીને મીઠું નીચોવીને ચોળી ઉપર પ્રમાણે બાફીને તે પાણી કહાડી નાખવું પછી કડાઇમાં શેર ૦। મુકીને તે બાફેલાં કારેલાં વઘારવાં ને લોટ મશાલો પેહેલો ત્રણ આંગળાં ભરીને નાખવો ને બે આંગળાં ભરીને પાંચમો મશાલો નાખવો ને અડધા પઇસાભાર મીઠું નાખવું પછી તુવેરની દાળ રાંધેલી હોય તે દાળમાંથી બે કડછી કાઢીને તે શાકમાં નાખવી પછી જરાક રહીને ઉતારવું ને બીજા વાસણમાં કહાડીને ઢાકવું.

એજ રીતે જે જે મોટ મશાલા કરેલાછે તે સરવે શી ઉપર લખ્યા પરમાણે કારેલાનું શાક થાયછે તે ફકત મીઠા મરચામાં ને પઈસાભાર તેલમ પણ કાલેરાનું શાક થાયછે ને ફકત મીઠા મરચામાંને પઈશાભાર તેલમાં પણ કાલેરાનું શાક થાયછે પણ કમતી તેલથી અથવા ઓછા ભાગી કાલેરાનું શાક વગર પાણી અડકથી કરવું હોયતો જરાક તેલ, વઘારમાં મુકીને તે ઢાંકવું તે ઢાંકેલા વાસણમાં પાશેર પાણી મુકવું, ને તળે ગધુરો તાપ કરવો પછી ચઢે એટલે ઉતારવું તેરીતે જે જે શાક થોડા વઘારમાં કરવું હોય તો તે થાયછે.

૨ કંકોડાનું શાક ૧

કંકોડાં શેર ૧ લાવી છોલીને ઉભા ચાર ચાર કડકા સમારવા. પછી શેર ૦ા ઘીં અથવા નવટાંક તેલ મુકીને ધાણા જીરૂ તથા લાલ મરચાં બે તે સરવે જરા વઘારમાં મુકીને જરાક લાલ થાય તેટલે કંકોડા વઘારવાં ને ચપટી શાકનો સાદો મશાલો નાંખવા. ને પઈશાભાર મીઠું નાખવું પછી ઉછાળીને ઢાંકી તળે તાપ કરવો તે ચઢીને તઈયાર થાય, તેટલે ચપટીં ભરીને સરવે મસાલો નાખવો. પછી ઉતારીને બીજા વાસણમાં કહાડીને ઢાંકવું.

૩ કેળાનું શાક ૧

શેર કાચાં કેળાં લાવી છોલીને પીતા કરવા ને બે પીતા ૦ા ઘડી સુધી પાણીમાં રાખવા; પછી તે પાણી કાહાડી નાખવું તેમાં બીજું મીઠુ પાણી આશરે શેર અધો તે પીતાગાં નાખવું પછી તેમાં તોલો ૧ મીઠુ નાખવું ને ઘડી શુધી તે પાણીમાં રાખવાં, પછી તે પાણી પણ કહાડી નાંખવું ને થાળીમાં તે પીતા કોરા કરવા

પછી કડાપમાં શેર ૦ા ઘી લઇને જરાક રઇ, તથા એક તોલો અડદની દાળ એ બે રકમો એકઠી વધારમાં મુકીને જરા લાલ થાય એટલે તે શાક તેમાં વધારવું, ને ૦ા ઘડી પછી ચડે એટલે તે ઉતારવું, ને એક ચપટી ગરગ મશાલો નાંખવો, પછી એક બીજા વાસણમાં કાહાડી ઢાંકવું.

કેળાનું શાક ૨.

કાચાં કેળાં શેર એક લાવીને છરીથી છોલીને તેના પીતા કરવા, ને તેને કડાઈમાં શેર ૦ા ઘી મુકીને ધાણા, જીરૂ, તથા લાલ મરચાં બે મુકીને તે લાલ થાય, એટલે વધારમાં સમારેલાં કેળાં નાંખવાં, ને પઈશાભાર મીઠું ને એક ચપટી શાકનો સાદો મશાલો પેહેલો નાંખવો, તે શાક ચડે એટલે ઉતારવું,

એ કેળાનું શાક બીજી ભાજી અથવા હરેક ચીજમાં મેળવ્યું હોય, તો ઉપરના પેહેલા શાક પ્રમાણે કરીને મેળવવું

કોહોળાનું શાક

કોહોળું શેર ૧ લાવીને છોલીને સમારીને એક એક પઇસાભારના કકડા કરવા ને કડાઇમાં શેર ૦ા ઘી મુકીને એક પઈશાભાર મેથી, જરાક જીરૂ તથા લાલ મરચાં બે એ જણશો વધારમાં મુકીને જરાક લાલ થાયટ એલે તે કકડા તેમાં નાંખવા ને તેમાં બે આંગળા ભરી સાદો મશાલો નાંખવો ને પઇશાભાર મીઠું નાંખવું; પછી હલાવી ઢાંકીને તળે તાપ કરવો તે ચઢે એટલે એક તોલે આંબલીનો રસ નાંખવો ને બે તોલા ગોળ નાંખવો. ને જરાક રડાને એક ચપટી ગરમમશાલો નાંખીને ઉતારવું.

એજ રીતે પઇસાભાર ઘી અથવા એક પઈસાભાર તેલમાં ફકત ગરચુ મીઠું નાંખીને પણ થાયછે.

કંટાળાનું શાક ૧

શેર એક કાચા કંટોળા લાવીને છોલીને તેના કડકા ક રીને એક કડાઇમાં નવટાંક તેલ મુકવું ને જર. રાઇ. મેથી, તથા લાલ મરચાં બે મુકીને તે વધાર જરાક લાલ થાય એટલે તે કકડા તેમાં નાંખવા, ને પાશેર પાણી. છાટવું, પછી પઇશાભાર મીઠું ને એક ચપટી સાદો મસાલો નાં ખવો ને તે ચહડે એટલે એક તોલો આંબલીનો રશો છાં ટવો ને ઉતારવું.

પણ તે કંટાળાનું શાક બીજા હરેક શાકની રીતે પણ થ યછે ને કંટાળાના પાણીમાં પાપડ પણ થાયછે કંટાળું છી ણીને ચોળાના લોટમાં મેળવીને વડીયો પણ થાયછે, ને કં ટાળાનો મુરબો પણ થાયછે, તે ત્રીજા ભાગમાં લખવામાં આવશે.

કોહમડાનું શાક.

શેર એક કોહમડાં લાવીને છોલીને સમારી નાના નાના કકડા કરવા ને કડાઇમાં તેલ નવટાંક મુકીને, ધાણા, જીરૂ, લાલ મરચાં, એ મુકીને વઘારવું ને એક પઇસાભાર મીઠું ને એક ચપટી સાદો મશાલો નાંખવો; તે ચહડે એટલે ઉતારવું. ને એક તોલો આંબલીનો રશો છાંટવો ને તે એક કલાઈના વાસણમાં રાખવું.

વંતાકનું શાક.

શેર એક વંતાક લાવીને તેના કકડા કરવા, ને કડાઇ માં તેલ અવેાળ મુકીને ધાણા, જીરૂ હીંગ, મુકીને તે કક ડા વધારવા ને એક પઇશાભાર મીઠું નાખવું ને પાશેર પાણી છાંટીને ઢાંકીને તળે તાપ કરવો, તે ચડે એટલે એક તોલો આંબલીનો રસો છાંટીને ઉતારવું ને એક ચ પટી ગરમ મશાલો નાંખવો.

વંતાકનું શાક ૨

શેર એક વંતાક લાવીને તેના બજેજઈ બારના કટકા કરવા. તેને શેર બે પાણીમાં બફી કાડવા, પછી તે પાણી કહાડી નાખવું ને તે કડકા કોરા કરવા, પછી કડાઇમાં નવટાંક ઘી મુકીને રાઈ, ધાણા, જીરૂ, હીંગના વઘાર મુકીને તે કડડા તેમાં વઘારવા, પછી ત્રણ આંગળાં ભરીને ચોથો લોટ મશાલો નાંખવો પછી હલાવવો જરાક રહીને ઉતારવું.

વંતાકનું શાક ૩

શેર એક વંતાક લાવી શમારી નવટાંક ઘી મુકી રાઈ, મેથી, ધાણા, જીરૂ, એ વઘારમાં મુકીને તે કકડા તેમાં વઘારવા પછી ત્રણ આગળા ભરીને તીજો લોટ મશાલો નાંખવો ને સવા પઇસાભાર મીઠુ નાખવુ પછી પાશેર પાણી છાંટવુ પછી ઢાંકીને તળે તાપ કરવો તે ચડે એટલે ચોથો આમટ મશાલો બે આંગળા ભરીને નાખવો તે ચડે એટલે ઉતારવુ ને એક બીજા વાસણમા કહાડીને એક તોલો આંબલીનો રસ છાંટવો, ને ઢાંકી રાખવુ.

વંતાકના રવઇયા કરવાનો ઉપાય.

શેર એક વંતાક લાવીને તેની ઉભી ચાર ચાર ફાડયો કરવી પણ તેને દીટાં બાજુથી જરાક વળગેલાં રાખવાં, પછી શાકનો સાદો મશાલો પેહેલો તથા ગરમ મશાલો ત્રીજો એ બે મશાલા સમભાગે એકઠા કરીને તેમાં મોટા પઇશાભાર મીઠુ મેળવવું, પછી તે વંતાકમાં તે મશાલો ભરવો ને એક કડાઇમાં તેલ શેર ૦॥ મુકવું પછી તે વંતાક તેમાં મુકવાં ને તળે ખુબ તાપ કરવો, ને ઉપર ઢાંકી રાખવું પછી તે ચડીને કોકડીઆ વળે એટલે ઉ

તારવા ને તેને ઉનું ઉનું નૈવેદ્ય ધરાવીને ભોજન કરવું.

એ રવઈયાં વંતાક કરવાં તે નહાનાં નહાનાં તથા કુણાં કુણાં લાવવાં તેમાં શેર તેલ મુકવું તે ધા પાશેર તેલમાં પણ સાધારણ રવઈયાં થાયછે ને ઓછામાં ઓછા નવટાક તેલમાં કરે તો ઉપર ઢાંકેલા વાસણમાં ॥ શેર પાણી ભરી રાખવું ને તળે મધુરો મધુરો તાપ કરવો તે શિવાય એ રીતે એક પઇસાભાર તેલનો વધાર મુકીને પણ રવઇયાં થાયછે.

વાલ્હાસોળોનું શાક. ૧

વાલ્હાસોળો શેર એક લાવીને તેને ચીરીને બબે આંગળના કડકા કરવા ને કડાઈમાં નવટાંક તેલ મુકીને ધાણાજીરૂ, મેથી તથા લાલ મરચાં એ બે વધારમાં મુકીને જરાક લાલ થાય એટલે તે કડકા તેમાં નાંખવા પછી બે આંગળાં ભરી સાદો મશાલો નાંખવો ને એક પઇસાભાર મીઠું નાંખવું ને તે માંહે પાણી છાંટવું ને ઢાંકીને તળે તાપ કરવો. તે ચઢે એટલે ઉતારવું.

એ વાલ્હાસોળોનું શાક તે રીતે પણ થાયછે ને લોટ મશાલા મેળવીને પણ થાય છે ને એક પઇશાભાર તેલમાં ને વળી ફક્ત મીઠું અને મરચું પણ નાંખીને થાયછે પણ તે ઉપર ઢાંકેલા વાસણમાં ॥ શેર પાણી રાખવું.

વાડય કારેલાનું શાક.

શેર એક વાડય કારેલાં લાવીને તેના કાકર છોલીને પીતા કરવા, ને કડાઇમાં તેલ નવટાંક મુકીને ધાણાજીરૂ હીંગ તથા લાલ મરચાં બે વધારમાં મુકીને તે પીતા વધારવા પછી બે આંગળાં ભરીને સાદો મશાલો પેહેલો તથા સવા પઇશાભાર મીઠું નાખવું ને હલાવી ઢાંકીને

તળે તાપ કરવો પછી ચઢે એટલે ઉતારવું.

એજ રીતે એ શાક ફક્ત મીઠું મરચું ને એક પઇ શાભાર તેલમાં પણ થાયછે ને જેટલી રીતથી કારેલાનું શાક થાય છે તેટલી તમામ રીતથી પાડય કારેલાનું પણ થાય છે.

કાળંગડાનું શાક

શેર એક કાળંગડાં લાવી સમારીને નાહાના નાહાના કડકા કરવા પછી કડાઈમાં નવટાંક તેલ મુકીને ધાણા, જીરૂ રાઇ, તથા લાલ મરચાં બે એ સરવે વઘારના મુકીને સ મારેલા કડકા વઘારવા ને બે આંગળી બરીને સાદો મ સાલો પહેલો નાખવો એક પઇશાભાર મીઠું નાંખવું પછી ઢાંકીને તળે તાપ કરવો, તે ચડે એટલે ઉતારવું.

એજ રીતે ા શેર ઘીમાં પણ એ શાક થાયછે પણ ખાટ મશાલો ત્રીજો ને બે તોલા આંબલીનો રસો નાંખી ને થયછે ને એ શાક સમારીને બાફી કહાડી ફરૂ કરી ને ઉપર લખ્યા પ્રમાણે વઘાર કરીને પણ થાય છે.

પરવળનું શાક. ૧

શેર એક પરવળ લાવીને છોલીને સમારીને પીતા ક રવા પછી કડાઇમાં શેર ા ઘી મુકીને તોલા બે અડદ ની દાળ જરાક જીરૂ તથા લાલ મરચા બે મુકીને જ રાક લાલ થાય એટલે વઘારવું પછી પઇશાભા મીઠું તથા આમટ મશાલો ચાથો નાખવો તેબે આંગળ બરી ને નાખવો પછી તળે તાપ કરવો, ને ચઢે એટલે ઉતારવું

એજ રીતે પરવરનું શાક નવટાંક તેલમાં પણ થાયછે ને એક પઇસાભાર તેલમાં ને ફકત મીઠા મરચામાં પણ થાયછે ને એછા વઘારથી કરવું હોય તો ઉપરના ઢાંકેલા

વાસણમાં પાશેર પાણી ભરી રાખવું તે ચડે ત્યાં સુધી મધુરો તાપ કરવો,

પંડોળાનું શાક ૧

પંડોળા શેર એક લાવીને સમારીને પીતા કરવા પછી કડાઇમાં નવટાંક તેલ મુકીને ધાણા. જીરૂ ને રાઇએ વઘાર મુકીને વઘારવાં ને સવા પઇસભાર મીઠું તથા બે આંગળી ભરીને શાકનો સાદો મશાલો નાખવો પછી ઢાંકીને તળે તાપ કરવો તે ચઢે એટલે ઉતારવું

પંડોળાનું શાક ૨

પંડોળા શેર એક લાવીને સમારીને પીતા કરવા તે બશેર પાણીમાં બાફી કહાડવા ને તે પાણી કહાડી નાખવું ને એ પીતા એક થાળીમાં કોરા કરવા, પછી એક તોલો કાળાં મરી તથા તોલા બે અડદની દાળ તથા મીઠા લીંબડાનાં પાનાં એ ત્રણ રકમો એક બીજા વાસણમાં એક તોલો ઘી મુકીને ચુલે ચડાવી શેકીને લાલ કરવી તે ઉતારીને બારીક વાટવાં પછી એક વાસણમાં ૦ા શેર પાણી લઈને તે વાસણ ચુલે ચડાવવું ને તે ત્રણ રકમો એકઠી વાટેલી તે પાણીમાં નાખવી ને તળે તાપ કરીને ખુબ ઊકાળવી, ને ઉતારીને પાછી કડાઇમાં ૦ા શેર ઘી મુકીને ધાણા, જીરૂ, તથા લાલ મરચા બે તથા મીઠા લીંબડાના પાના પાંચ એ સરવે વઘારવાં ને પેલા ઉકાળેલા મરી વીગેરે તેમાં નાખવાં ને સવા પઈશાભાર મીઠું તથા ૦ા પઇશાભાર આમટ મશાલો ચોથો એ સરેવે તે શાકમાં નાખી હલાવી, જરાક રહીને ઉતારવું

એ પંડોળાનું શાક સરવે જાટ મશાલાઓમાં મેળવીને એજ રીતે થાયછે,

પાપડિયોના લીલવાનું શાક. ૧૦

શેર એક લીલા॥ લેઇને કડાઈમાં તેલ નવટાંક મુકીને ધાણા, જીરૂ, રાઇ, તથા મરચાં એ વધારમાં મુકીને વધારવાં પછી શવા પઇશાભાર મીઠું ને બે આંગળા ભરી ને સાદો મશાલો પહેલો નાંખવો, પછી ०। શેર પાણી છાંટવું, ને ઢાંકીને તળે તાપ કરવો તે ચઢે એટલે એક ચપટી અજમો નાખીને ઉતારવું,

એ રીતે તુવેરોના લીલવા તથા ચણા વીગેરે હરેક લીલવાનું શાક થાયછે પણ પાપડીયોના લીલવા શિવાય બીજા કોઈ લીલવામાં અજમો નાખવામાં આવતો નથી. બાકી એજ રીતે લીલવાનું શાક થાયછે ને લોટ મશાલા એમાં પણ થાયછે.

ગલકાનું શાક. ૧૦

શેર એક ગલકા લાવીને છોલી સમારીને નહાના નહાના કકડા કરવા ને કડાઇમાં નવટાંક ઘી મુકીને તોલા બે અડદની દાળ, ધાણા, જીરૂ, તથા મીઠા લીંબડાના પાન,તે વધારમાં મુકી ને કકડા વધારવા, ને એક પઈશાભાર મીઠું નાખવું ને બે આંગળા ભરીને આગટ મશાલો ચોથો નાંખવો, તે હલાવી ઢાંકી તળે તાપ કરવો તે ચઢે એટલે ઉતારવું.

ગલકાનું શાક ૨

શેર એક ગલકાં લાવી છોલીને નહાના નહાના કડકા કરવા પછી કડાઇમાં નવટાંક તેલ મુકીને ધાણા, જીરૂ, રાઇ તથા લાલ મરચાં એ તે વધારમાં મુકીને તે લાલ થાય એટલે તે કડકા વધારવા; ને એક પઇશાભાર મીઠું નાખવું ને બે આંગળાં ભરીને સાદો મશાલો નાખવો. ને ઢાંકીને

ળજે તાપ કરવો ને ચઢે એટલે ઉતારવું, ને બીજા વાસણમાં કરવું.

એજ રીતે ગઝકાનું શાક જરાક વઘાર મુકીને મીઠુ મરચુ નાંખીને પણ થાયછે ને સોટ મશાલો મેળવીને પણ થાયછે.

ગવારફળીનું શાક ૧

શેર એક ગવારફળી લાવીને તે ડાંટીને શેર ૧॥ પાણીમાં બાફી કાહાડવી, પછી તે પાણી કાહાડી નાખવું ને જરાક કોરી કરવી, પછી કડાઇમાં તેલ નવટાંક મુકીને જરાક ધાણા, જીરૂ તથા તોલા બે અડદની દાળ, ને લાલ મરચાં એ બે ચીજો વઘારમાં મુકવી નેસવા પઇસાભાર મીઠુ નાખવું ને બે આંગળાની ચપટી ભરીને સાદો મશાલો પેહેલો નાખવો ને ત્રણ આંગળા ભરીને ત્રીજો ચોખાનો સોટ મશાલો નાખવો પછી તે હલાવી ઢાંકી જરા રહીને ઉતારવુ.

ગવારફળીનું શાક ૨

શેર એક ગવારફળી લાવીને તે ડાંટીને શેર ૧॥ પાણીમાં ઉપર પ્રમાણે બાફી તે પાણી કહાડી નાખવું ને જરાક કોરી કરીને કડાઈમાં ઘી શેર ૦। મુકીને ધાણા, જીરૂ, તથા મીઠા લીંબડાના પાન પાંચ તે વઘારમાં મુકીને તે બાફેલી ગવારફળી તેમાં નાખવી પછી સવા પઇસાભાર મીઠુ ને જરાક ચોથો આમટ મશાલો નાંખવો ને તોલા બે આંબલીનો રસો છાંટવો ને બે આંગળા ભરીને મેથીઆ સોટ નાંખવો તે કડછીથી હલાવીને ઉતારવું.

એ ગવારફળીનું શાક એ રીતે સરવે સોટ મશાલામાં થાયછે, ને ફક્ત મીઠુ મરચુ ને જરાક વઘારમાં પણ થાયછે, પણ એ ગવારફળી બાફી કહાડીને જરાક વઘાર મુ-

ને કરે તે તઇયાર થાય એટલે જરાક અજમો ભભરાવીને મરચુ મીઠું નાખી હિછળી ઉતારવું.

ગેંગડાનું શાક ૧.

શેર એક ગેંગડા લાવી છોલીને નહાના કકડા કરવા પછી કડાઇમાં શેર ના ઘી અથવા નવટાંક તેલ મુકીને ધાણા જીરૂ રાઇ એ જરા જરા વઘારમાં મુકીને તે કકડા તેમાં વધારવા ને સવા પઇસાભાર મીઠું નાખવું ને જરાક સાદો મશાલો નાખવો પછી ઢાંકીને તળે તાપ કરવો પણ તે ઢાંકયાની અગાઉ, ના શેર પાણી છાંટવું અથવા ઉપરના ઢાંકેલા વાસણમાં ના શેર પાણી ભરી રાખવું એટલે વગર પાણી છાંટે પણ ચડી જશે તે ચઢે એટલે ઉતારવું.

ગીસોડાનું શાક ૧

શેર એક મીઠાં ગીલોડા લાવીને સમારીને પીતા કરવા પછી કડાઇમાં તલ નવટાંક મુકીને જરાક જીરૂ, રાઇ, તથા લાલ મરચાં એ મુકીને જરાક લાલ થાય એટલે તે પીતા તેમાં વધારવા, પછી સવા પઇસાભાર મીઠું નાખવું ને જરાક શાકનો સાદો મશાલો નાંખવો. ને ઢાંકીને તળે તાપ કરવો, તે ચઢે એટલે એક ચપટી ગરમ મશાલો નાંખીને ઉતારવું.

કડવા ગીસોડાનું શાક ૨

શેર એક કડવાં ગીસોડાં લાવી જરા જરા કચરીને ફાટમો કરવી ને તેમાંથી તમામ બીજ કહાડી નાંખવાં, પછી એક વાસણમાં ૧શેર પાણી ભરીને તેમાં નાંખવા પછી જરાક રાખી ખુબ ધોવાં તે ધોતે ધોતે તમામ બીજ કહાડી નાખવા પછી તે પાણી કહાડી નાંખવું પણ એમ રીતે પાંચ અથવા સાત વખત પાણી અથવા છાશ બદ

લેઈને ધોઇ ધોઇને પાણી કહાડી નાખવું પછી તે બોએલા
કડકા કોરા કરવા ને કડાઇમાં તેલ નવટાંક મુકીને જરાક
જીરૂ તથા લાલ મરચાં બે મુકીને તે શાક તેમાં વઘારવુ
પછી એક પઇશાભાર મીઠું તથા બે આંગળાં ભરીને સાદો
મશાલો નાખવો ને ઢાંકીને તળે તાપ કરવો તે ચઢે એટલે
જરાક ગરમ મશાલો નાંખીને ઉતારવુ.

ઉપર લખેલા મીઠા ગીલોડાનું શાક જેટલી રીતથી પ
રવરનું શાક થાયછે તેટલી રીતથી આ શાક થાય છે.

તુરીયાનું શાક. ૧

શેર એક તુરીયા લાવીને તેની ધારો છોલી નાખી ન
હાના કડકા કરવા પછી શેર ૧॥ પાણીમાં બાફી કહાડીને
તે કડકા કોરા કરવા પછી કડાઇમાં ઘી નવટાંક મુકીને
એક તોલો અડદની દાળ એક તોલો મેથી ને જરાક જીરૂ,
તથા લાલ મરચાં બે મુકીને તે કડકા તેમાં વઘારવા. પછી
સવા પઇશાભાર મીઠું ને બે આંગળા ભરીને શાકનો સાદો
મશાલો નાખવો, ને ત્રણ આંગળા ભરીને ચોખાનો લોટ
મશાલો ત્રીજો નાખવો, ને હલાવીને જરાક રહી ઉતારી
ને ગરમ મશાલો નાખીને એક બીજા વાસણમાં રાખવુ.

એ તુરીયાનું શાક સમારીને જરાક વઘાર મુકીને મીઠું
મરચુ ભેળીને કાચુ વઘારીને પણ થાયછે ને સરવે લોટ
મશાલો મેળવીને પણ થાયછે પણ એ શાકમાં તોલા બે
આંબલીનો રશો છાંટવો અથવા એક લીંબુ નીચોવવુ ને
કહાડીને કલાઇના વાસણમાં રાખવુ.

ડોડાંનું શાક ૧

શેર એક ડોડાં લાવી સમારી બાફી કોરાં કરી નવટાંક
તેલમાં જરા જીરૂ, રાઇ વઘારમાં મુકીને તે શાક વઘારવુ
ને એક પઇશાભાર મીઠું જરાક સાદો મશાલો મેળવીને ઉતારવુ.

એ શાક સંભારી કાચાં સમારીને પણ એજ રીતે થાયછે.

ડોડકાનું શાક ૧.

શેર એક દુધી લાવી છોલી સમારીને નાહાના નાહાના કડકા કરવા ને તેના તમામ બીજ કહાડી નાંખવાં. પછી શેર ૧ા પાણીમાં બાફી કહાડીને તે કડકા કોરા કરવા પછી કડાઇમાં ઘી નવટાંક મુકીને તોલો એક અડદની દાળ ને જરાક ધાણા જીરૂ ને મીઠા લીંબડનાં પાન ચાર તથા લાલ મરચા બે ચીજો વઘારમાં મુકીને તે કડકા વ ઘારવા પછી સવા સવા પઇશાભર મીઠું ને બે આંગળાં ભરીને ચોથો આમટ મશાલો નાંખવો, ને ત્રણ આંગળાં ભરીને ચોખાનો લોટ મશાલો નાખવો, પછી જરાક રહીને ઉતારવું.

એ દુધીનું શાક ફકત મીઠું મરચું ને જરાક વઘાર મુકીને પણ થાયછે,.

સાંગરીયોનું શાક ૧.

સાગરિયો શેર એક લાવીને ઝીણા ઝીણા કડકા કરવાને તે બ ૨ પાણીમાં બાફી કહાડવા ને પછી કહાડી નાખવું પછી કડાઇમાં તેલ નવટાંક મુકીને જરાક હીંગ, તથા રાઇ તથ લાલ મરચાં બે મુકીને તે શાક વઘારવું પછે એક પંઇશાભાર મીઠું ને બે આંગળાં ભરીને શાકનો સાદો મ શાલો નાખવો, પછી એક તોલો ગોળ નાખવો ને તોલા ત્રણ કાચી કેરીઓના ઝીણા ઝીણા કડકા નાખવા પછી જરાક રહીને એ સરવે મેળવીને ઉતારવું પણ કેરીઓના માંગનું જરાક મીઠું નાખવું ને એક બીજા કલાઇના વા સણમાં કાહાડવું.

સરગુવાની શીંગોનું શાક

સરગુવાની શિંગો શેર એક લાવીને તેના ત્રણ ત્રણ

આંગળનાં કડકા કરવા ને તે કડકા શેર ના પાણીમાં બાફી કહાડવા, ને એ પાણી કહાડી નાખવુ; પછી નવટાંક ચ ણાનુ વેસણ કરીને તેમાં બે આંગળાં ભરીને ભજીયાનો તાજા મશાલો તાખવો ને સવા પઇશાભાર મીઠુ નાંખવુ ને તોલા બે ગોળ નાખવો પછી તે બાફેલા કડકા તે વે સણમાં મેળવવાં, પછી કડાઇમાં ઘી શેર ૦ા મુકી તે વે સણમાં મેળવેલા કડકા વઘારવા પછી જરાક ઉછાળીને ઢાંકવા પછી જરાક રહીને ઉતારવુ.

બીડાનું શાક ૧

બીડા શેર એક લાવીને અડધા અડધા આંગળના ક ડકા કરવા, પછી કડાઇમાં તેલ નવટાંક મુકીને તેમાં ધાણા જીરૂ, મેથી તથા લાલ મરચાં બે મુકીને તે કડકા તેમાં વઘારવા ને એક પઇશાભાર મીઠું નાંખવું ને એક ચપ ટી સાદો મશાલો નાંખવો પછી જરાક ઉછાળી ઢાંકીને ત ળે તાપ કરવો, તે ચઢે ત્યારે જરાક ખટાઇ છાંટવી, પ- ણ તે બીંડાના શાકમાં ખટાઇ જોઇયે; તે તોલા બે દહીં અથવા છાશ, ને તેમ ન હોય તો તોલા બે આંબલીનો રસો, અથવા કોકમ છાંટીને ઉતારવુ; તે એક કાંઇના વાસણમાં રાખવું

ચોળાફળીનું શાક ૧

શેર એક ચેળાફળી લાવી તેના ઝીણા ઝીણા કડકા ક રીને કડાઇમાં તેલ નવટાંક મુકીને ધાણા, જીરૂ, રાઇ તથા લાલ મરચાં બે વઘારમાં મુકી તે શાક વઘારવું, પછી પઇસાભાર મીઠુ તથા બે આંગળાં ભરીને સાદો મસાલો નાંખવો ને નવટાંક પાણી છાંટવું, પછી ઢાંકીને તળે તાપ કરવો, તે ચઢે ટલે જરાક ખટાઇ છાંટીને કડછીથી હલાવીને ઉતારવુ.

ખડબુચાનું શાક

શેર એક ખડબુચાં લાવીને છોલી સમારીને, કડકા કર વા પછી કડાઇમાં તેલ નવટાંક રેડીને જરાક ધાણા; જીરૂ રાઇ તથા આદાની દાળ તથા લાલ મરચાં એ બે ચીજો વધારમાં મુકીને તે કડકા વધારવા, પછી સવાં પઈસાભા ર મીઠું નાંખવું, ને તોલા બે ગોળ ને બે તોલા આંબ લીનો રસો નાંખવો ને બે આગળાં ભરીને સાદો મસાલો નાંખવો તે ચઢે એટલે ઉતારવું.

ખીરાનું સાક ૧.

શેર ૧ ખીરૂ લાવી શમારી કડાઇમાં તેલ નવટાંક મુકીને ૧ પઈસાભાર મીઠું તથા બે આંગળાં ભરીને સા દો મશાલો ને તોલા બે આંબલીનો રસો, એ સરવે ચી જો તે શાક ચઢે એટલે તેમાં નાખીને ઉતારવું.

એજ રીતે આરીયાનું શાક પણ થાયછે ને જે જે શાકના વઘારમાં મરચાં મુકવાં તે આખાં મુકવાં ને જે જે શાકમાં લોટમસાલા મેળવવા, તે સરવેમાં ઘીનો વઘાર મુ ટવો ને લોટમસાલા વગર મેળવેથી જે જે શાક કરવું હોય તે સરવેમાં તેલનો વઘાર મુકવો

જમીકંદ સમસ્ત તળવાનો ઉપાય.

૧ સુરણ.

શેર ૧ સુરણ લેઈને છોલવું. તે સમારીને બબે જ ઇભાર ચારસ કડકા કરવા ને તે કડકા ૧ અથવા અથવા ૧ દીવસ સુધી રડેવા દેવા પછી કડાઇમાં શેર ના મુકી ને જરાક જીરૂ તે વઘારમાં મુકવું તે જરા લાલ થાય એ ટલે તે કડકા તેમાં વધારવા, ને ઉપર ઢાંકીને તળે તાપ કરવો, ને જરાક રહી ઉઘાડીને ૧ પઇસાભાર મીઠું નાંખવું તેહવારીનેઢાંકવું પછી ચડીને ઘી સરખું થાય એટલેઉતારવું.

એ રીતે સુરણ પાશેર ઘીમાં પણ થાયછે ને થોડામાંથોડુ ને પટાંક ઘીમાં પણ થાયછે પણ સુરણ તળાઇને તઇયારથાય એટલે એક ચપટી ગરમ મસાલો ભભરાવીને ઉતારીલેવું

૨ રતાળુ ૨,

શેર ૧ રતાળુ લાવી છોલી સમારીને કડાઇમાં ઘી ૦। મુકીને જરા જીરૂ મુકીને તે વઘાર લાલ થાય એટલે તેમાં નાંખીને ૧ પઈસાભાર મીઠું નાખવું ઢાંકી ને તળે તાપ કરવો તે ચડે એટલે ગરમ મસાલો ભભરા વીને ઉતારવું.

૩ આળવી.

શેર ૧ અળવી લાવીને ૧ જાડા લુગડામાં ઘાલીને ઘશી નાખવી પછી કડાઇમાં ઘી શેર ૦। મુકીને જરાક જીરાનો વઘાર કરવો, ને લાલ થાય એટલે છોલેલી અ ળવીને સમારીને વઘારવી; ને ૧ પઇશાભાર મીઠું નાંખવું તે ચડે એટલે એક ચપટી ગરમ મસાલો નાખીને ઉતારવું.

૪ બટાટા.

બટાટા શેર ૧ લાવીને આખા શેર ૧।। પાણીમાં બાફી ઠલાડવા પછી તનાં છોડાં કહાડી નાખવાં, ને કડા ઇમાં શેર ૫। ઘીનો વઘાર મુકીને સમારીને વઘારવા. પ છી ઉપર પ્રમાણે મીઠું મશાલો નાંખીને ઉતારવા.તેજ પ્ર માણે બટાટા કાચા છોલી સમારી વઘારીને પણ થાયછે.

૫ સકરકંદ.

શેર ૧ સકરકંદ લાવીને સમારી કડાઇમાં ઘી નવ ટાંક મુકીને જરાક જીરૂ મુકીને તે વઘારવા પછી ૧ પ ઇસાભાર મીઠું નાખીને ઢાંકીને તળે તાપ કરવો પછી ચ ડે એટલે જરાક ગરમ મસાલો મેળવીને ઉતારવું.

૬ કંદા કોહોળું.

શેર ૧ કંદા કોહોળુ લાવી છોલી સમારીને વધારવું પણ જે રીતથી સુરણ તળાયછે તેજ રીતે તે પણ તળાયછે.

૭—૮ હળદર તથા આદુ.

હળદર તથા આદુ એ બે ચીજો સરવે શાકભાજી અથાણાં ચટણીઓના કામમાં આવે છે.

લસણ કાંદા વીગેરે વધાર ચટણીઓના ઉપયોગમાં આવેછે તે કાંદાનું કારેલાની રીતીથી શાક થાયછે પણ તે કાંદાનું શાક નઇવેદના કામમાં આવતું નથી માટે જેને ખપે તેઓ.પછે.

ભાજીયો સમસ્ત કરવાની રીત.

૧ મેથીની ભાજી.

શેર લીલી મેથીની ભાજી લાવી ડીંટી જુદી સમારી કડાઈમાં ઘી અધોળ મુકી જરા હીંગ, મરી, રાઇ, તથા લાલ મરચુ મુકી તે ભાજી તેમાં ધોઇને વધારવી, પછી અઢા પૈસાભાર મીઠું નાખીને જરાક સાદો મસાલો નાંખી હલાવી ઢાંકી તળે મંદુરો તાપ કરવો તે ચડે પછી ઉતારવુ.

૨ તાંદળજાની ભાજી.

શેર ૧ તાંદળજાની ભાજી લાવીને કુમળી કુમળી ડીંટી સારી ધોઇને અધોળ ઘીમાં જરાક મેથી, રાઈ, મરચુ મુકીને વધારવી તે ઢાંકીને ધિમેધિમે તાપ કરવો, તે ચઢે પછી અડધા પઇસાભાર મીઠુ તથા જરાક સાદો મસાલો આડઆ પઇસાર ખટાઇ નાંખી ઉતારવી.

૩ સવાની ભાજી.

શેર ૧ સવા લાવી ઉપર પ્રમાણે સુધારીને અધોળ ઘીમાં જરાક હીંગ મરચું વધારમાં મુકીને વધારવી ને ૦। પઇસાભાર મીઠું ને જરાક સાદો મસાલો નાંખી મેળવીને ચડે પછી ઉતારવી.

ડોડીની ભાજી ૪.

શેર ૧ ભાજી ડીટી સમારીને વેર પાણીમાં બાફી ક ઢાળવી પછી ભાજી વાસણમાં લેઇ ખુબ નીચોવી કોરી કરીને કડાયામાં ઘી નવટાંક મુકી જરાક જીરૂ મરચું વઘારમાં મુકીને તે ભાજીમાં ૦॥ પઇસાભાર મીઠું, ને જરાક સાદો મશાલો મેળવી વઘારવી; ને ઉછાળીને જરાક રહી ને ઉતારવી.

૫ લુણીની ભાજી પણ તેજ રીતે થાયછે.

૬ કુબીની ભાજી પણ તેજ રીતે બાફી વઘારીનેથાયછે

૭ પુવાડીયાના પાનની ભાજી પણ તેજ રીતે થાયછે.

૮ પોઇની ભાજી પણ તેજ રીતે થાયછે. પણ ડીટો સમારી ઘેઇને વઘારવી, ને અરધા પઇસાભાર મીઠું ને જરાક મસાલો નાંખીને ઉતારવી

૯ જેજરૂની ભાજી પણ ડોડીના ભાજીની રીતથી થાયછે

૧૦ ચણાના પાનની ભાજિ પણ મેથીના ભાજિની રીતથી થાયછે,

૧૧ નાળાની ભાજિ પણ ડોડીના ભાજિની રીતથીથાયછે.

૧૨ મોરડની ભાજિ એ સમુદ્રને કીનારે થાયછે તે ભાજી ડીટો સમારીને બાફી કહડવી. પછી નીચોવી કોરી કરીને જરાક મોડાનો પાસ દેઇને, ઉપર પ્રમાણે વઘારીને જરા રહીને સાદો મશાલો ને જરાક ખટાઇ નાખીને મેળવી ઉતારવી.

૧૩ લાંબડીના, ૧૪ કંજરાની ભાજીઓ મેથીની ભાજીની રીતથી થાયછે ને મુળા, મોગરીઓ, વિગેરેમાં જરાક મીઠું નાખીને જરાક મેથી અથવા જીરાના વઘારમાં પણ થાયછે, ને શેર ૧ લીલા મરચાં લાવી તેની ઉભી ચીરીયો કરીને તેમાં મીઠું તથા ગરમ મશાલો મેળ.

ચીને ભરવું. પછી કડાઈનાં તેલ નવટાંક મુકીને જે
રાક જીરૂ, ધાણા, વઘારમાં મુકીને તે મરચાં વઘારવાં.
પછી તોલા બે ગોળ તેમાં નાખવો. ને લાલ થાક એ
ટલે ઉતારવાં; તે તળેલાં મરચાંનું શાક અથાણાની
માફક આઠ દીવસ સુધી ખાધામાં આવેછે.

૨ થેરીઆના પાનની ભાજી.

શેર એક સારાં કણાં કુણાં થેરીઆંના પાન લાવીને
જીણાં સમારીને માટીના વાસણમાં શેર ૧ાા પાણીમાં બાફી
કહાડયા પછી તેને ખુબ નીચોવીને ધોઇ નાખવાં પછી
કડાઈમાં નવટાંક ઘી મુકીને તેમાં ધાણા, જીરૂ, રાઈનો વ
ઘાર મુકીને તે વઘાર જરાક લાલ થાય એટલે તે બા
ફેલી ભાજીમાં મીઠું મરચુ વિગરે મશાલો મેળવીને વઘા
રી ઉછાળીને ઉતારવી.

સમસ્ત ભજિયાં કરવાનો ઉપાય.

૧ રતાળુનાં	૭ દુધીનાં
૨ આદાનાં	૮ ગલકાનાં
૩ કારેલાનાં	૯ કેરીનાં
૪ વંતાકનાં	૧૦ મેથી લીલીની ભાજિન
૫ કોહોળાનાં	૧૧ અડવીના પાનનાં
૬ કેળાનાં	૧૨ સુરણ બટાટા વિગરેન

ઉપર લખેલી સરવે ચીજો શેર શેર એક શેર ાા શેર
ચણાનું વેસણ લેવું તેમાં બે આંગળા ભરીને ભજિયાનો
મશાલો ત્રીંજો નાખવો ને મોહોટા પઇસાભાર મીઠું ના
ખવુ પછી તેમાં તેને સુમારે પાણી રેડીને તે વેસણ ખુબ
ફીણવુ ને સમારેલા પીતાને વળગે તેવુ કરવુ, ને તે પીતા
વેસણમાં મેળવ્યા પછી કડાઇમાં શેર ાા તેલ મુકવુ;
તેને ખુબ તપવા દેવુ તે તેલ પાકુ થાય એટલે પેલા

પીતાં પાંચ મેલીને તે તળાઇને લાલ થાય એટલે ઝારાથી એક બીજા વાસણુમાં કહાડવા એજ પ્રમાણે વારેવાર કડાઈમાં મુકીને તળાઇને લાલ થાય એટલે ઝારાથી કહાડી લેવા.

ઉપર લખ્યા પ્રમાણે ભજિયાં કરવાં પણુ તે તેલ તપાવી પાંકુ કરીને કરવાં ને જો કાચા તેલમાં મુકે તેા ઉભરેા આવે તેણે કરીને મોહેટું નુકશાન થાય માટે તેલ પાકુ કરીને તગવા મુકવાં ને જો પાકુ કરયા પછી પણુ ઉભરેા આવે તેા તે તેલમાં કસર જાણુવી, ને તેનેા ઉપાય કરવેા.

તેલમાં ઉભરેા આવે તેા જરાક આંબલી નાખવી, અથવા તે તેલમાં જરાક ગેાળ મુકવેા, એટલે ઉભરેા સમી જ, ને ચણાંના વેસણુની શેવેા કરવી હેાયતેા શેર એક ચણાનું વેસણુ લેઇને તેમાં મોટા પઇશાભાર મીઠું ને બે આાગળાં ભરીને ત્રીજેા મશાલેા નાખવેા, ને તે વેસણુ પાણીથી બાંધવુ, પછી એક કડાઈમાં તેલ શેર ાા પુરીને તે તેલ પાકુ થાય એટલે ઝારામાં વેસણુનેા લુવેા મુકીને તે ઝારેા કડાઈ ઉપર રાખી તેમાં વેસણુનેા લુવેા ઘાલવેા એટલે શેવેા થશે તે તળાઇને લાલ થાય એટલે એક બીજા ઝારાથી તે શેવેા કહાડી લેવી એજ રીતે વારેવાર કરી કાહાડવી.

ને ગાંઠીયા કરવા હેાય તેા એજ રીતે વેસણુ કરવું પણુ એક પઇશાભાર પાપડીએા ખારેા નાખવેા, ને એક પઇસાભાર મીઠું નાખવુ. ને બે આગળાં ભરીને મશાલેા નાંખવેા, પછી કડાઇમાં તેલ ાા શેર પુરીને પછી તેલ પાકુ થાય એટલે તે વેસણુના વાટા કરવા ને તે કડાઇમાં મુકવા ને તળાઈને લાલ થાય એટલે ઝારાથી કહાડી લેવા

એજ રીતે વાટ। વર્ષ્ણિને નવી કહાડવા અથવા મેાટા કાણા
નાં ઝારાથી પણ એ ગાંઠીયાં થાયછે.

સમસ્ત રાઈનાં કરવાની રીત.

વગર બાફેથી રાઇતાં કરવાની રીત.

૧ દ્રાક્ષનું રાઇતુ
૨ ખારેકનું ,,
૩ ખજુરનું ,,
૪ લીલાખેાપરાના ટેાપરાનું
૫ રાયણેાનું ,,
૬ ખાંરાનું ,,
૭ આરિયાનું
૮ ફળનું ,,
૯ ચણાના વેશણની ફળીનું

બાફીને રાઈતાં કરવાની રીત.

૧ સુકી મેથાનું સઇતુ
૨ સકરકંદનું ,,
૩ સાંગરયાનું ,,
૪ સરઘુવાના ફુલનું
૫ કેહેાળાનું ,,
૬ દુધીનું ,,
૭ બટાટાનું ,,
૮ વંતાકનું
૯ સુરણનું રાઇતુ

ઉપર લખેલી ચીજોમાંથી વગર બાફેથી રાઇતાં કરવાની રકમેા નવછે તે શેર શેરને સુમારે લાવી વીણીને ધેાઈને શુધ કરવી. ને કેટલીક ચીજોમાંથી કળીયા કાહાડી નાંખી ને ઝીણા ઝીણા કડકા કરવા ને કેટલીક ચીજો છેાલીને છીણીથી છીણવી ને ચણાના વેસણની સેવેા થાયછે એ રીતે ઝારાથી કળીઆ પાડવી એ સરવે ચીજો જુદી જુદી રીતથી સુધારી તઇયાર કરવી પછી શેર એક નવટાંક રાંઇ લેવી તેને જરાક પાણીથી પલાળીને ચાર ઘડી તડકે સુકવવી પછી ભપડાને તેનાં છેાડાં કહાડી નાંખવા પછી તેમાં જરા છરા ઝાંટીને ખુબ બારીક વાટવા પછી શેર એક બશેર દહીં લેવું તેમાં તે વાટેલી રાઇ નાખીને ખુબ ફીણવી પછી તે સુધારેલી ચીજોમ દાક્ષ અથવા જે ચીજનું રાઇતુ કરવું હેાય તે ચીજ રાઇને ફીણેલા દહીંમાં

મેળવવી ને તે સવા પઈસાભાર મીઠું નાંખવું ને જરાક જીરૂ, બારીક વાટીને નાંખવું પછી એક કોરા વાસણમાં અથવા કલાઈના વાસણમાં રાખવું.

બાકીને રાઈતાં કરવાની નવ રકમો છે. તે શેર શેરને સુમારે લાવી છોલી છીણીને બશેર બશેર પાણીમાં બાફી કાહાડવી પછી ઉપર પ્રમાણે રાઈ લાવી સુધારી વાટીને પછી બશેર દહીંમાં ખુબ કાલવી, પછી તે બાકી તઈયાર કરેલા રકમોમાંથી જે રકમનું રાયતું કરવું હોય તે રકમો તેમાં મેળવવી પછી સવા પઇસાભાર મીઠું તેમાં નાખવું ને જરાક જીરૂ બારીક વાટીને નાંખવું ને ઉપર પ્રમાણે તઈયાર કરીને રાખવું.

ઉપર લખેલી રકમોમાંથી દ્રાક્ષને વિણી ધોઈને શુદ્ધ કરવી ને ખારેકોમાંથી ઠળીયા કાહાડી નહાના નહાના કટકા કરિ બે ઘડી પાણીમાં પલાળી કાઢીને કોરા કરવા ને ખજુર રાયણો એ બે રકમોના ઠળીયા કાહાડી ધોઈને શુધ કરવી ને ખોપરા વિગરે બાકીને રહેલા રકમો છીણી ને તઈયાર કરીને ઉપર પ્રમાણે રાયતું કરવું.

આ ભાગમાં મીઠું પાણી મશાલા વિગરેનું વજન અને માપ લખ્યું છે પણ પોત પોતાના સ્વાદ પ્રમાણે ખારૂ ખાટું મીઠું, જેને જેવું ભાવે તે પ્રમાણે વજન સમજવું ને પોત પોતાના સુમારે મીઠા વીગરે મેળવીને રસોઇ કરવી.

રાજા રઇયત સરવે લોકોને ઘણી અગત્યની ઉપયોગ સારૂ કવેશ્વર ભીતમરામજી પરસોતમજીએ પાકશાસ્ત્ર વિશેનાં ગ્રંથ કરયો છે તેનો ભાગ પેહેલો સંપુર્ણ.

ભાગ ૨ જો

પકવાન સામગ્રિઓ વિગરે બનાવવાની રીત.

ખાંડની ચાસણી કરવાનો ઉપાય.

શેર ચાર સારી ચોખ્ખી ખાંડ લાવીને તેમાં શેર એક પાણી રેડવું, પછી એક કડાઇમાં નાખીને તે ચુલે ચડાવી ને શેર એક દુધ છાંટવું, એટલે તે ખાંડનો મેલ ઉપર આવે તે મેલ ઝરાથી કહાડી લેવો પછી એજ રીતે દુધ છાંટીને ઉપર આવેલો મેલ ઉતારી લેવો, એજ રીતે જરા જરા રહીને દુધ છાંટીને તેમાં ઉપર આવેલો તમામ મેલ ઉતારી લેવો, ને દુધ છાંટેને મેલ આવતો બંધ થાય એટલે એક બીજા વાસણમાં આછી ગયણીથી તે ખાંડનું પાણી ગળવું ને તે ગળેલું પાણી ફરીથી કડાઇમાં ચુલે ચડાવીને ચાસણી કરવી પણ તાવેતાથી હલાવતે હલાવતે તે કડછાને વળગેલા ચાસણીને આંગળી અડકાડીને તે આંગળીની ચપટી દબાવી જોવી પણ તે ચપટી ઉઘાડવા આંગળીને અંગુઠા મધ્યે જેટલા તાર થાય તેટલા તારી ચાસણી જાણવી ને જેમાં જેટલા તારી ચાસણી જાણવી ને જેમાં જેટલા તારી ચાસણી જોઈએ તેટલા તારી થાય એટલે ઉતારવી.

ખાંડ જમાવીને સાકર કરવાનો ઉપાય.

શેર એક ખાંડ લાવીને ધોઇને અરધ તારી ચાસણી કરવી પછી એક માટીનુ કોરૂં વાસણ લાવીને તે વાસણ સુતરના તાર ચોટાડીને તેના છેડા બહાર રાખવા પછી તે ડોગલામાં તે ચાસણી ભરવી ને તે ડોગલાનું મોહોડું બાંધવું ને તે ડોગલું જમીનમાં ખાડો ખોદીને તેમાં ઉંડી

ઉની રાખ ભરીને તે રાખમાં કાના સુધી તે ડોગલું ડાટવું ને ત્રણ દીવસ સુધી તેમાં રાખવું પછી તીજે દીવસે તે ડોગલું કહાડીને તડકે એક દીવસ ઊંધું રાખવું પછી બીજે દીવસે માટી પલાળીને ચારે તરફ થર કરવો તે ચાર ઘડી માટીનો થર રાખીને માટી ઉખેડી નાંખવી પછી તે ડોગલું કોરૂં થાય એટલે એક ઝાળીમાં તે મુકીને હળવે રહીને ફોડી કહાડી નાખવાં ને તેમાં જમાવેલી શાકર જેમાં જોઇએ તેમાં વાપરવી.

એ સાકરના પાસ અથવા પતરાં દુધ ચોખી ચીનાઇ સાકરના સરખાં થશે તે સરવે સામગ્રિ વિગરેના કામમાં આવશે.

૧ મોતીચુરના લાડુ.

શેર એક ચણાનું વેસણ લેઇને તેમાં શેર ૦। ઘી નાંખી ને મોહેવું ને પછી તેમાં પાણી નાંખીને ઘોળવુ ને કડાઈ માં શેર એક ઘી મુકીને તળે ખુબ તાપ કરવો ને તે કડાઇમાં શેર એક ઘી મુકીને તળે ખુબ તાપ કરવો ને તે કડાઇમાં ઝારામાં વેસણ લઇને ઝીણા ઝીણા મોતી સરખા દાણા પાડવા તે તળાઇને લાલ થાય એટલે ઝારાથી એક બીજા વાસણમાં કાહાડી લેવા એજ રીતે વારંવાર દાણા પાડીને જરાક લાલ થાય એટલે કાહાડી લેવા પછી શેર ૪ ખાંડની ચાસણી કરીને તેમાં તે દાણા આખા ભાગી જરાક ચુરો કરીને નાંખીને ભેળવવાં, પછી તેમાં મેવાના મશાલો નાંખવો પછી જરાક ઠરે એટલે ૫પાશેરને આશરે લાડુ વાળવા.

મેવાનો મશાલો.

૧ બદામ બીજો નવટાંક	૪ મરી તોલો ૧।
૨ ચારોળી નવટાંક	૫ પુરવી દાણા તોલો ૧

૩ પીસ્તાં નવટાંક   ૬ સાકર નવટાંક.

એ રકમો સુધારીને તઇયાર કરીને તે લાડુમાં નાંખવી મેવાનો મશાલો જેને જેટલો નજરમાં આવે તેટલો નાંખે છે એનો કાંઇ બરાબર સુમાર કથી.

૩ કનસાઇના લાડુ.

સેર એક ચણાનું વેસણુ લઇને તેમાં શેર ૦। ઘીનું મો હોવણુ કરીને તેમાં પાણી નાખી ઘોળીને કઢાઇમાં ઝીણી છીણી કળીઓ પાડવી તે તળાઇને જરાક લાલ થાય એટલે તે કળીઓ ઝાહારાથી કાહાડી લેવી એજ રીતે વારંવાર કળીયો કરી કહાડવી પછી શેર ૪ ખાંટની પાંચતારી ચાસણી કરીને કળીઓ તેમાં નાંખવી ને મેવાનો મશાલો પણ તેમાં નાંખવો પછી જરાક ઠરે એટલે તેમાં મેળવીને આશરે પાપાશેરના લાડવા વાળ ।.

૨ લાકડસાઇના લાડુ.

શેર એક ચણાનું વેસણુ પાણીમાં ગોળીને, પછી કડાઇમાં શેર એક ઘી પુરીને તે વેસણુ ઝારામાં લેઇને મોહોટી સોહોટી કળીઓ પાડી, તે તળાઇને ખુબ લાલ થાય એટલે ઝારાથી કાહાડી લેવી એજ રીતે કળીયો કરી કાહાડવી પછી શેર ૪ ખાંડની પાંચતારી ચાસણી કરીને પછી તે કળી ખુબ ઝીણી ખાંડી ચાળીને દળ કરેલું હોય તે દળ તે ચાસણીમાં નાખવુ, પછી મેવાનો મશાલો નાંખી ઠરે એટલે મેળવીને પપાશેરના આશરે લાડુ વાળવા.

૪ મહનોરના લાડુ.

શેર ૦॥ ને શેર ૦॥ શીંગોડાનો લોટ એકઠો મેળવીને શેર ૦। ઘીમાં મોહોવો, ને પાણીમાં ઘોળીને કડાઈમાં શેર એક ઘી પુરીને લાકડસાઈના સદખી કળીયો કરી કાહાડવી પછી તે કળીઓ જરાક આખી ભાગી ખાંડીને શેર ૪

ખાંડની પાંચતારી ચાસણી કરીને તે કળીઓ તેમાં નાખ
વી ને મેવાનો મશાલો પણ તેમાં નાંખવો પછી તે મે
ળવીને ઠરે એટલે આશરે પપાશેરના લાડુ વાળવા.

૫ મગની દાળની કળીના લાડુ

શેર એક મગ ભયડીને તે દાળ પાણીમાં પલાળવી તે
એક રાત રાખીને ધોઇને તમામ પુહાં કાહાડી નાંખવા
સુકવી દેવી પછી તે સુકાએલી દાળનો દળીને લોટ કરવો.
પછી મગદળના લાડુની રીતથી કળી પાડીને તેજ પ્રમાણે
ખાંડની તેટલાજ તારી ચાસણી કરીને તેમાં એ કળી નાં
ખવી. પછી જરાક ઠરે એટલે મેવાનો મશાલો મેળવીને
ધી પાશેરના લાડુ વાળવા.

મગજના લાડુ.

એક ટકાભાર ઘી તે વેસણમાં નાંખીને મોહોને, પછી કડાઇ
માં શેર એક ઘી પુરીને તે વેસણ તેમાં નાંખવું ને તળે
તાપ કરીને શેકવું તે તાવતે હલાવતાં હલાવતાં શેકાઇને
લાલ થાય એટલે ઉતારીને પછી તેમાં શેર બે ખાંડ મે
ળવીને તેમાં મેવાનો મશાલો મેળવીને પપાશેરને આશરે
લાડુ વાળવા.

શેર એક ચણાનું વેસણ લેઇને શેર ૦ા ઘીમાં મોહોવું
પછી પાણીમાં ખુબ ધોળવું ને કડાઇમાં શેર એક ઘી પુ
રીને તે ધોળેલું વેસણ ઝારામાં લેઇને તે ઘીમાં મોતી
જેવા દાણા ઝીણા ઝીણા પાડવા તે તળાઇને લાલ થાય
એટલે ઝારાથી કહાડી લેવા પછી શેર ૪ ખાંડની પાંચ
તારી ચાસણી કરીને તે તળેલા દાણા તેમાં નાંખવા પછી
માસા બે કેસર લેઈને તોલો ૧ દુધમાં ખુબ ઝીણું વા-
ટીને તે પણ નાંખવું ને જાયફળ વીગરે મેવાનો મશાલો
મેળવી ખુબ તાવેતાથી હલાવી એક રસ કરીને એક કથ

રેાટમાં લેઇને સરખુ દાબવું પછી એક થાળી લેઇને તે ઉ પર ઘુંટીને સાફ કરવું પછી એક છરીથી ઉભ. તણુ તણુ આંગળને છેટે કાપ પાડા એ રીતે બંને તરફ ચોરસ કાપ પાડવા પછી તે ઠરે એટલે તે ચકતાં ઉખાડવાં.

૮ મેહેસૂર પાક.

શેર ૧ મેંદેા લઇને શેર ૦। ઘીમાં મેાહીને કડાઇમાં શેર ૧। ઘી પુરીને તે મેંદેા તેમાં નાંખીને શેકવેા તે હલાવતે હલાવતે શેકાઇને લાલ થાય એટલે ઉતારવેા પછી શેર ૪ ખાંડની કુચા પડતી ચાસણી કરીને તે શેકેલું દળ તેમાં નાખવું પછી એક માસેા કેસર જરાક જાયફળ તથા મેવાનેા મશાલેા નાખવેા, ને તે ઠરે એટલે મેાતી પાકની માફક ચકતા પાડવાં.

૯ અમરત પાક.

શેર ૧ ઘઉંનેા મેંદેા લાવીને શેર ૦। ઘીમાં મેાહેાવેા, પછી તેમાં ઉનું પાણી નાખીને મુઠીયાં બાંધવા ને કડાઇ માં શેર ૨ ઘી પુરીને એ મુઠીયાં બાંધવાને કડાઇમાં શેર ૨ ઘી પુરીને એ મુઠીયાં તેમાં તળવાં તે લાલ થાય એટલે કહાડી નાખીને દળ કરવું પછી શેર ૬ ખાંડ લાવીને પાંચ તારી ચાસણી કરવી ને તે દળ તેમાં નાખવું ને મેવાનેા મશાલેા નાખીને ઉપર પ્રમાણે ચકતાં પાડવાં.

૧૦ સુંદર પાક.

શેર ૧ મેંદેા લેઇને તેને શેર એક ઘીમાં સેકીને લાલ કરવેા પછી તેમાં શેર બે ખાંડ નાખીને મેળવીને એક ક ઠરેાટમાં ઠારીને મેવાનેા મશાલેા નાખીને ચકતાં પાડવાં.

૧૧ મેાહન પાકની સામગ્રિ

પુણેા શેર ચણુના વેસણમાં સેર ૦। મેંદેા મેળવીને સેર ૧ એક સેર ।દુધ નાખીને મેાહેવું પછી કડાઇ

માં ઘી દોઢસેર પુરીને તેમાં મોહેલો મેંદો નાખીને સેકવો
પછી તે સેકાઇને જરાક લાલ થાય, એટલે તે ઉતારીને ૬
સેર ખાંડની પાંચ તારી ચાસણી કરીને તે સેકેલું ક્ણ
તેમાં નાખવું, ને મેવાનો મશાલો પણ તે ચાસણીમાં ના
ખેલા ધાબામાં નાખીને મેળવવો પછી ઠરે એટલે બરફી
ની માફક ચકતાં પાડવા.

૧૨ સાકરની રોટલી.

શેર ૧ સાકર લેઇને ખુબ ઝીણી દળીને ચાળવી પછી
તેની બરોબર બદામની મીંજ લાવી સુધારીને ખુબ બારી
ક ખાંડીને એક રસ કરવો પછી સાકર તેમાં નાખીને
એ બે રકમો એકઠી કચરવી, ને ઘઊંની કણક જેવી ક
રીને નહાના નહાના લુવા કરીને એક વેલણને જરાક ઘી
ચોપડીનેજ ઉપર રોટલી વણવી હોય તે ઉપર પણ જરાક
ઘી ચોપડવું ને નહાની નહાની રોટલીઓ વણવી પછી
મોહોટી કઢરોટમાં કાગળ પાથરીને તમાંતે રોટલીઓ જોડે
એક, એકને અડે નહી એવી મુકવી પછી ઉપર એક
બીજી કઢરોટ ઊંધી ઢાંકવી પછી તે કડરોટ જેટલી પહોળી
હોય તેટલો પોહોળો દેવતા પાથરવો ને ચારે બાજુ એક
એક ઇટનો કડકો મુકીને તે કડરોટ તે ઉપર દેવતાથી
અધર રહે એ રીતે મુકવી ને ઉપર દેવતા પાથરવો તે
અડધી ઘડી સુધી તે ઉપર રાખવો પછી તે ઉપરનો દે
વતા કહાડી નાખીને તે કઢરોટ ઉતારીને ઢાંકેલી અનામત
એકાંત રાખવી તે ટાઢી થાય એટલે ઉઘાડીને જોસો તો
તઈયાર રોટલી થયેલી દેખાસે, પછી તે રોટલીઓ તેમાંથી
કહાડી લેવી, તે નઇવેદ ધરીને વાપરવી.

૧૩ ખાજા કરવાની રીત.

ઘઊંનો મેદો સેર ૧ લઇને તે પાણીમાં કઠણ બાંધીને

ગોળો કરવો પછી પાપડની રીતથી ખુબ કચરવો. વે કચરતે કચરતે ૦ા સેર ઘી તેમાં સમાવવું પછી તેને કાચો પાકો તે આટો કડાઇમાં, નવટાંક ઘી લેઇને સેકવો પછી સેર એક મેદાની કણક બાંધીને લુવા કરીને વણીને તેમાં સાટાનો ભુકો ભરીને લુવો કરલો પણ તે લુવાનું બાજુ વણીને ટચલી આંગળીથી અથવા ચીજથી હારે હાર કાણા પાડવાં, સેરે ાાા સેર લેખે કડાઇમાંથી પુરીને ખાજા તળી કહાડવાં.

સાકરના સકરપારા.

સેર એક મેદો લઈને ૦ા સેર ઘીમાં મોહોવો પછી પાણીથી કઠણ બાંધવો, પછી સેર એકના બે લુવા કરવા પછી વેલણથી જાડા જાડા વણવા ને છરીથી કાપીને ત્રણ ત્રણ ખુણા પડે એ કડકા કરવા, પછી કડાઇમાં સેર એક ઘી પુરીને તે કડકા તળી કાહાડવા પછી સેર બે ખાંડની ચાર તારી ચાસણી કરીને તે કડકા તેમાં નાંખવા ને કાહાડી લેવા.

૧૫ ચંદ્રકળાની સામગ્રી.

સેર ૨ મેંદો લેઇને સેર ૦ા ઘીનાં મોહોવો પછી પાણીમાં ખુબ ઘોળીને ખીરૂં કરવું પછી તે ખીરામાં ગાસા બે કેસર એક તોલા પાણીમાં વાટીને તેમાં નાખવું ને વાલ ૧ બરસ વાટી તે તે પણ તેમાં નાખવું, પછી એક વાટકીમાં સેર અછેર ને આશરે ખીરૂ લઈને કડાઇમાં સેર ૧ ઘી પુરીને તેમાં તે વાડકીના ખીરાની થોડે થોડે ધાર કરવી ને તે તળાઇને લાલ થાય એટલે કે ઝારાથી કાહાડીને સેર બે ખાંડની ચાર તારી ચાસણી કરી રાખી હોય તેમાં બોળી કાહાડવું ગેરીને સેર ૧ ના બે લેખે માલપુવાની માફક કરીને ચંદ્રમાના સરખા ગોળ ચકતાં કરીને ચાસણીમાં પાવા તેને ચંદરકળાના સામગ્રિ કહેછે.

બબરની સામગ્રિ.

શેર એક મેંદો લાવીને શેર ના ઘીમાં મોહોવો ને પા ણીમાં તેનું ખમીર ઘોળવું કડાઇમાં સેર સવા ઘી પુરીને તળે ખુબ તાપ કરવો પછી તે ઘોળેલું ખમીર એક વા સણમાં લેઇને ઘેબરની રીતથી ઘીમ રેડવુ પછી તરીને ઉપર આવે એટલે ચાંગળું ચાંગળું ખમીર તે ઉપર છાં ટવું તે વજનમાં ના શેરને આશરે થાય એટલે તે તાવે તાથી ફેરવીને બંને વરફથા તળાઇને સરખા લાલ થાય એટલે ઝારાથી એક બીજા વાસણમાં કાંહાડીને તે ઉપર નવટાંક પાએલી બુરા ખાંડ બાપરવી તેજ રીતે વારવાર કરીને બબરની સામગ્રિ થાયછે બીજી પણ બબરની સા મગ્રિ મેંદો ઘોળવાં મેવો કેશર તથા બરાસ મેળવીને પણ તેજ રીતે થાયછે,

ઘેબર કરવાની રીત.

શેર ૧ મેદો લેઇને સેર ા ઘીમાં મોહોવો પછી પા ણીથી ખુબ કઠણ બાંધીને એક કડાઇમાં નાંખીને તે ગોળા ઉપર ઉના પાણીની ધાર કરીને ખુબ ફેળવવો તેજ રીતે ઉકળતા પાણીની ધારમાં ફેળવતે ફેળવતે માલપુવાના જેવુ ખમીર લેઇને તે ઘીમાં રેડવુ એટલે તે તરીને ઉપર પુરી ની માફક આવે તે ફેરવીને ઝારાથી કાહાડીને બસેર ખાં ડની ચાર તારી ચાસણી કરીને તે તળી કાહાડેલું ગેબર ઘેબર ને ચાસણીમાં પાઇ કાહાડવું એજ રીતે વારંવાર કરીને ઘેબર થાય છે.

૧૮—૧૯—૨૦ ગુંજાં કરવાની રીત.

શેર ૧ મેદાનમાંથી શેર ા મેદો લેઇને કડાઇમાં નવ ટાંક ઘીમાં શીરાની માફક સેકીને લાલ થાય એએટકલે બીજા વાસણમાં કાહડવો પછી તેમાં પાસેર ખાંડ તથા

એક ટકાભાર ખસ ખસ તથા એક તોલો સુકુ ઝીણું આ
શીક છોલેલું ખોપરૂં એ સરવે તે સેકેલા ગેહુંના દળનાં
મેળવવું પછી સેર પુણો રહેલો મેદો પાણીથી બાંધીને
કેળવીને કણક કરવી પછી તે કણકમાંથી લુવો કરીને
પુરી વણવી પછી તે સેકેલા દળમાંથી ૦। તોલો લઇ તે
વણેલી પુરી ઉપર મુકીને ગોળો કરવો ને ચારે તરફ કાં
ગરી કરીને કડાઇમાં સેર પુણો ઘી પુરીને તે ગોળ કાંગરા
કરેલા ગુંજા તળી કાહાડવા, એજ રીતે સંજુરી તથા ઘુ
ઘરા વિગરે જે જે કરવું હોય તે મધે મશાલા સહીત
સેકેલું દળ કરીને જેને જેવા ગમે તેવા ઘાટ કરવા પણ
ઘીમાં તળાઇને લાલ થાય એટલે કાહાડવા, આ રીતે ગુંજાં
તથા સંજુરી થાય છે, ને સંજુરી નાહાની પુરી સરખા
ફરતે કાંગરા કરીને થાયછે. ને ઘુઘરા બે બાજુ ઉપર ગોળ
ને મધે દાંડી રાખીને તેના ઉપર કાંગરા કરી થાયછે.

સાકરના માલપુંવા

શેર ૧ ઘઊંનો લોટ લેઇ ચાળી શુધ કરીને પાણીમાં
ઘોળવો ને શેર એક સાકર પણ પલાળીને એમાં નાખીને
ઘોળવી, તથા તોલો ૦। આખાં મરી નાખવાં, પછી છા
છરૂ કડાઇમાં ઘી શેર સવા પુરીને તળે ખુબ તાપ કરવો
પછી ઘોળેલું ખમીર એક વાડકીમાં લેઇને ઘીમાં રેડવું
એટલે નાહાની રોટલી જેવડો માલપુંવો થઇને ઉપર આવે
ને જરાક લાલ થાય એટલે તે માલપુવો ઝારાથી એક
બીજા વાંસણમાં કાહડવો, એજ રીતે વાડકીમાં આશરે
દોડ પાશેર ખમીર લઇને વારંવાર તે ઘીમાં રેડી તળી
કાહડવું.

૨૨ ખાંડના માલપુંવા.

શેર ૧ ઘઊંનો લોટ લેઈને પાણીમાં ઘોળવો, ને સારી

શુધ કરીને શેર ૧ ખાંડ તેમાં નાંખીને ભેળીને ખમીર કરવું. તે ખમીર ઉપર પ્રમાણે લેઇ માલપુવા કરી કાડવા.

૨૩ ગોળના માલપુવાં.

શેર ૧ ગોળ લેઇને પાણીમાં આગળીને ગળવો પછી રશે એક ઘઉંનો લોટ લેઇને તે ગોળના ગળેલા પાણીમાં ખમીર કરવું ને ૦। ખસખશાભાર આખા મરી તે ખમીર માં નાંખીને આશરે દોઢ પાશેર ખમીર એક વાડકીમાં લેઇને છાછર કડાઇમાં શેર ૧ ઘી પુરેલું હોય તેમાં તે ખમીર રેડવું ને તે માલપુવો તળાઇને ઉપર આવે એટલે ઝારાથી તે માલપુવો કહાડી લેવો, વારંવાર એજ રીતે કરેથી માલપુવા થાયછે, ને શેરે પુણો શેર ગોળના પણ માલપુવા થાયછે.

૨૪ હલવો કરવાની રીત.

શેર એક ઘઉં પાણીમાં પલાળીને બે રાત પાણીમાં રાખવા પછી ત્રીજે દીવસે તે પલાળેલા ઘઉં એક મોહોટી કથરોટમાં લેઇને પગેથી ખુબ ગુંદીને તેનું સત્વ કહાડવું તેમાં સેર સેર પાણી રેડીને ખુબ ચોળીને પછી એક ઝીણા લુગડાથી તે પાણી એક બીજા વાસણમાં ગળવું ને તે પલાળેલા ઘઉંને નીચોવીને કુચા કહાડી નાખવા પછી તે ગળેલા પાણીને ઠરવા દેવું તે ખુબ ઠરે એટલે ઉપર ઉપરથી નીતરતુ નીતરતુ પાણી કહાડી નાખવું: પછી તે નીચે રહેલું તત્વ સુકવીને તોળવું પછી સેર એક સેર ૧। ઘી કડાઇમાં પુરીને તેમાં તે તત્વ નાખીને સેકવું તે સેકતે સેકતે જરાક લાલ થાય એટલે ઉતારીને સેર ચાર ખાંડના કુવા પડતી ચાસણી કરીને તે સેકેલું તત્વ તે ચાસણીમાં નાખવું પછી તેમાં જાયફળ, જાવંત્રી બદામ ની મીજો ચારોળી સાકરના રવા એલચીને મેવાના ગક્ષા

ણો નાખીને કઠરેાટમાં ઠારીને ચકતાં પાડવાં.

૨૫ મરક્ષી કરવાની રીત.

સેર ૧ અડદની દાળ પલાળીને એક રાત તેમાં રાખવી પછી બીજે દીવસે તે પલાળેલી દાળ વાટીને ફરીથી ઝીણી પરતવી પછી એક લુગડુ જાડુ ચામડા જેવું જરાક કાણું પાડને તે લુગડામાં તે પરતેલુ ખમીર લેઇને તે લુગડું ઉપરથી એકઠું પકડવું પછી સેર એક ઘી કડાઈમાં પુરી ચુલે ચડાવેલું હોય તેમાં તે લુગડામાં રાખેલુ ખમીર નીચોવવું પણ તે લુગડાને કાણેથી ધાર થાય, તે ધારાના કુંડાળાં પાડવાં. પછી તે ચકરડાં તળાઇને લાલ થાય એટલે ઝારાથી કહાડીને બશેર ખાંડની ચાર તારી ચાસણીમાં બોળી કહાડવાં.

સુતરફેણી કરવાની રીત.

શેર ૪ કડા ઘઊ લેઇને તેમાંથી શેર એક દુધીઓ રવો કહાડવો, પછી તે રવાનો એક ગાંઠીઓ ખુબ ખાંડીને નરમ કણુક કરવી, પછી તે કણુકના લાકડીઓ જેવા વાટા કરવા પછી ચોખાનો લોટ શેર એક શેર અડધો ઘીમાં નાંખીને ખુબ ફીણવો, પછી તે ઘીમાં ફીણેલો ચોખાનો લોટ તે વણેલા વાટાને ચોપડવો, પછી પાંચ સાત વાટા એકઠા કરીને તેનો વાટો વણવો ને તે વાટાને પણ ફીણવો લોટ ચોપડવો પછી તે વાટો વણતે વણતે લાંબો લાકડી જેવો થાય એટલે ફરીથી બેવડો ચોવડો વાળીને એજ રીતે ચોખાનો લોટ ચોપડીને વાટો કરવો એજ રીતે વારંવાર પાંચ સાતવાર બેવડો ચોવડો વાળી ચોખાનો લોટ ચોપડી વણીને વાટો કરવો પછી તે વાટો ખુબ પાતળો કરવો પછી કડાઇમાં ઘી શેર પુરીને તળે તાપ કરીને તે વાટો પાતળો આંગળા જેવો વણીન મહીથી પાશેરને આ

શરેનું ઉદાણી જેવું ગુછળું વાળીને તે ઘીમાં મુકવું તે તળાઇને ઉપર આવે એટલે ઝારાથી કહાડીને શેર બે ખાંડની ચાર તારી ચાસણીમાં તે તળેલું ગુછળુ બોળી કહાડવું એ રીતે ગુછળાં કરીને ઘીમાં તળીને ને ગુછળાં ઝારાથી કહાડીને ખાંડની ચાસણીમાં પઈ કહાડવું.

૨૭ બરફિ કરવાનો રીત.

મણ એક દુધ લાવીને કડાઇમાં નાખીને તળે ખુબ તાપ કરવેા પછી તે દુધ તાવેતાથી હલાવતે હલાવતે તે મણ એક દુધનેા ૮ શેર માવેા ઉતારવેા પછી શેર ૧૨ ખાંડ ની ગોળી પડની ચાસણી કરીને તે માવેા એ ચાસણીમાં મેળવીને થાળામાં ઠારવેા પછી ઠરે એટલે છરીથી કાપ કરીને બરફિનાં ચકતાં પાડવાં.

૨૮ પેંડા પતાસાં રમકડાં.

મણ એક દુધ લાવીને ઉપર પ્રમાણે ૮ શેર માવેા ઉતારવેા પછી ૧૨ શેર ખાંડ લેઇને ગોળી પડતી ચાસણી કરીને એ માવેા ચાસણીમાં નાંખવેાં પછી હલાવીને ઠરે એટલે પપાશેરને આશરે પેંડા વાળવા સેર ચાર ખાંડ ની ગોળી પડતી ચાશણી કરીને ઉતારવી પછી તે ચાસણી ખુબ ઘુંટવી પછી તેમાંથી ચાસણી લેઇને પાથરેલા લુગડા ઉપર ટપકાં પાડસેા તેા પતાસા થસે પણ ૧ પાટીયા ઉ પર લુગડુ પાથરીને ઓળાઓળ ચાસણીના ટપકાં પાડીને ઠરે એટલે તે પતાસા ઉખાડી લેવાં એજ રીતે પતાસાં થાયછે ને એજ રીતે ચાસણી કરીને તે ચાસણી ઘુંટીને જેવા બીબાંમાં મુકે તેવાં રમકડાં થાય છે પણ પોલા ર મકડાં કરવાની પતાસાની જેવી ચાસણી કરવી ને નકુર ર મકડાં કરવા પાંચતારિ ચાસણી કરવી.

જલેબી કરવાની રીત.

સેર ૧ મેંદો લાવીને તે સેર ૦। ઘીથી મોહોવો પછી પાણીમાં દીવશ ત્રણ સુધી રાખવો પછી ત્રીજે દીવશે તે મેંદાનો આટો ખુબ ઘોરવો પછી માટીની લોટી કાણી કરીને પછી કડાઈમાં શેર ઘી પુરીને તે કાણી કરેલી લોટીમાં તે આથો ભરીને ઘીમાં તે કાણાથી તે આથાની ધાર કરીને ચોગડી રીતથી મધ્યે ગાંઠ પાડીને ચકરડાં કરવાં પછી તે ચકરડાં તળાઇને લાલ થાય એટલે ઝારાથી કાહાડીને બસેર ખાંડની ચારતારી ચાસણી કરીને તે ચકરડાં તળી તળીને તે ચાસણીમાં બોળી કાહાડવાં.

૩૦ ઠોર કરવાની રીત.

શેર ૧ મેંદો લાવીને તે શેર ૦। ઘીથી મોહોવો પછી પાણીથી ખુબ કઠણ બાંધવું પછી કડાઇમાં શેર ૧। ઘી પુરીને પછી તેમાંથી શેરના ચાર લેખે જાડા જાડા પુરીયો જેવા ઠોર વણવા, પછી કડાઇમાં તળઈને લાલ થાય એટલે ઝારાથી કાહાડીને બસેર ખાંડની ચારતારી ચાસણી કરીને તેમાં તે ઠોર બોળી કાહાડવાં, તેજ રીતે ઠોર વણી ઘીમાં તળીને ખુબ લાલ થાય એટલે ચાસણીમાં બોળી કાહાડવાં પણ તે તઇયાર થયેલા તારને એક જ તરફ ચાસણી પાવી હોયતો સવાપાશેર ખાંડની ચાસણી કરવી, ને બંને તરફથી બોળી કાહાડવાં હોય તો ઉપર પ્રમાણે બશેર ખાંડની ચારતારી ચાસણીમાં ઠોર થાયછે

૩૧ ચુરમાના લાડુ.

શેર ૧ ઘઊંનો લોટ લઇને તેમાં શેર ૦। લેખે ઘીનું મોહણ કરીને પછી તેમાં પાણી રેડીને કઠણ બાંધવો. પછી તે બાંધેલા લોટનાં મુઠીયાં બાંધવા, પછે કડાઈમાં ઘી પુરીને તળી કાઢવાં પછે તે મુઠીયાને ખાંડી ચાળીને દળી

કરવું પછી બોંય ઉપર માટો પાથરીને તેની ઉપર પાણી છાંટીને પતરાળાં પાથરવાં પછી તે દળ એક મોટી કઠરોટમાં લેઇને તેમાં ઘી શેર ૧। નાંખીને પછે તે ઘીને દળમાં ભેળવવું; પછે ખાંડ શેર ૦॥ નાંખીને તે ખાંડ પોચે હાથે હળવે હળવે તે દળમાં ભેળવવી; પછી તે દળમાં મેવાનો મશાલો નાંખીને તેમાં શેરના ત્રણ ત્રણ લેખે લાડુ વાળીને તે પાથરેલા પતરાળામાં છુટા છુટા મુકવા, તે એક રાત રાખવા. પછે બીજે દીવશે લાડુ લઇને એકાંત રાખવા.

તેજ રીતે દળેલી સાકર મેળવીને પણ લાડુ થાય છે,

શેર ૧ લોટ નવટાંકીકુ મોહોવણુ ગાલીને પણ મુઠીયાં બાંધી તળી ખાંડીને દળ કરીને શેરે પાશેરીકો ગોળ ઘાલીને સેર એક અછેર ઘી નાંખીને પણ લાડુ થાય છે. ને સેર એક લોટ નવટાંક ઘીમાં મોહોઈ તેનો ૧ રોટલો કરી શેકીને તાંબા જેવો લાલ કરીને તેનું દળ કરીને શેરે દોઢ પાદીરીકો ગોળને દોઢ પાસેરીકુ ઘી ભેળવીને પણ થાયછે.

સેર ૧ લોટમાં પાસેરીકુ મોહોવણુ ઘાલીને ઊપર પ્રમાણે મુઠીયાં કરી તળીને ખાંડીને દળ કરવું, પછી તે દળમાં સેર એક પાસેર ગોળ ને અડપોસેર ખાંડ એકઠા કરીને તેમાં તેમાં સેર એક દોઢસેર ઘી નાંખીને એક કઠરોટમાં બરફીની રીતથી ઠારીને તે ઠરે એટલે તે ઉપર ઉનું કરીને ૦॥ સેર ઘી રેડીને ઉપર મેવાનોનો મશાલો ભભરાવવો ને તે કઠરોટ હવામાંરાખવી પછી બીજે દીવસે છરીથી કાપ કરીને ચકતાં પાડીને બરફી ચુરમુ થાયછે.

તેજ રીતે ગી ગોળ મેળવીને કથરોટમાં ઠારી તે ઉપર ખાંડ પાથરીને પણ તેજ રીતે બરફી ચુરમાના ચકતાં થાયછે

શિરા કરવાની રીત.

શેર ૧ મેાળા ઘઉંનો લોટ અથવા આવો લેઇને સેર

ઘીમાં નાખીને ખુબ પેકીને લાલ થાય એટલે સેર ૨।। ખાં
ડ લેઇ તેનું બસેર પાણી કરવું નેસેર ૧ પાણી ખુબ
ઉનુ કરવું પછી તે સેકેલા શીરામાં ખાંડનુ બસેર પાણી
નાંખવું ને તે ઉનું કરેલું સેર ૧ સારૂ પાણી પણ તેમાં
નાંખવું, નેતળે ખુબ તાપ કરવો પછી જરાક રહીને તે
પાંણી તેમાં સમાઈ જાય એટલે ખુબ હલાવીને ઉતારવું
સાકરનો શીરો પણ તેજ સુમારે થાય છે.

સેર ૧ ઘઉંનો લોટ સેર ૧ ઘીનો સેર ૧ ગોળ એ ત્ર
ણે ભાગ બરોબર સમ ભાગે લેઇને પણ તેજ રીતે ગોળ
નો શીરો પણ થાય છે.

૩૩ કંસાર કરવાની રીત.

શેર ૧ ઘઊંનો લોટ લેઇને તેને નવટાંક ઘીનું મોહોવ
ણ કરવું પછી તે લોટ એક વાસણમાં પોચો પોચો દાબ
પડતો ભરવો એજ રીતે જેટલા ફેરા તે લોટ ભરયો હોય
તેટલા ફેરા તે વાંસણમાં પાણી ભરીને આંધણ મુકવું
પણ જુના ઘઊં તથા કાઠા દાઉદખાની ઘઊંનો લોટ હોય
તો તેમાં તે લોટથી દોઢું પાણી તે આંધણમાં મુકવું
પછી તે આંધણ ઉકાળીને ઉભરો આવે એટલે તે ભરેલો
લોટ એક આંધણમાં ઓરવો, પણ તે આંધણમાં નવટાં
ક ઘીનો દોરો દેવો. પછી ઉતારીને હલાવીને ખુબ એ
કશાન કરવાં.

૩૪ તલધારી લાપશી,

તલધારી લાપશી જરાક મોહોટા ફાડાં જેવો ઘઊં ભ
ડીને શીરાની રીતીથી થાયછે.

૩૫ દુધપાક કરવાની રીત.

મણ ૧ દુધ લાવીને તેને કડાઈમાં નાખીને ચુલે ચઢા
વવું પછી ખુબ તાપ કરવો ને તે દુધ ઉનું થઈને જ

રફે ફકળે એટલે મણ ૧ દોઢોઢસેર લેખે ચોખા લઈને જરાક ધોઈ મોહોલા. પછી દુધમાં નાંખવા પછી તે હ લાવતે હલાવતે તે દુધનો દુધપાક થાય એટલે તાવેતાથી કોઈ વાંસણ ઉપર ટપકુ મુકવું તે ટપકુ ફેલાય નહીં એ ટલે જાણવું જે એ દુધપાક થયો, પણ મણ ૧ નો સા ડા એકવીશેર દુધપાક થાય તેમાં છશેર લેખે ખાંડ નાં ખીને જરાક રહીને તે નાખેલી ખાડનો જુસ્સો સમે એ ટલે ઉતારવો પછી બદામની મીજો લાવીને ઉને પાણીએ પલાળી તે ઉપરના છોડા કાહાડી નાંખવા પછી તે મીજો નાંખવી ને ૧ તાલો જાયફળ જરાક દુધમાં ઘશી નાંખી ને તે પણ તેમાં નાંખવું ને ૨ તોલો પુરવીદાણા જરાક ભચડીને તેમાં નાંખવા તથા દ્રાક્ષ, ચારોળી વિગરે મેવા નો મશાલો નાખીને હલાવીને, નૈવેદ ધરાવી જમવું

૬૬ શિખંડ કરવાની રીત.

દુધનું દહિં જમાવીને બીજે દિવશે તે દહીં એક લુ ગડામાં બાંધીને અધર લટકતુ બાંધવું પછી તેમાંથી ત મામ પાણી નીતરી જાય એટલે તે બાંધેલુ દહી ખુબ છીણી નાખીને ૧ આછા વસ્ત્રથી ગાળી કાહાડવુ પછી તે જેટલું ઠણેલું દહીં હોય તેમા શેર એક અછેરીઝી ખાંડ પોઅલી મેળવવી પછી જાયફળ બદામની ચીજો વિગરે મેવાનો મશાલો નાખવો ને ૧ માશો તેમાં કેસર દુધમાં ઘશીને નાંખવું, તથા એક વાલ બરાસ નાંખીને હલાવીને કલાઈના વાસણમાં અથવા કોરા વાસણમાં રાખવો.

૬૭ બાસુદી કરવાની રીત.

મણ ૧ દુધ લાવી તેને કડાઇમાં નાખીને ચુલે ચઢાવવુ પછી તળે ખુબ તાપ કરવો. ને તે દુધ હલાવતે હલાવતે મણ એક બારશેર તેરશેરને આશરે રેહે ને જરાક પાંદ

ઢી પડે એટલે ઉતારવું પછી તેમાં શેર એક અછેર લેખે ખાંડ શુધ કરીને નાખવી ને મેવાનો મશાલો નાંખવો.

૩૮ મલાઇ કરવાની રીત,

મણ ૧ દુધ લાવીને તે કડાઈમાં નાંખીને ચુલે ચઢાવવું પછી તળે ખુબ તાપ કરવો ને તે દુધ ઉકળીને તર બાઝે તે તર ઝારાથી ઉતારીને એક બીજા વાસણમાં લેવી એજ રીતે જરા જરા રહીને ઉકળતે ઉપર જેટલી તર આવે તેટલી વારંવાર ઉતારી લેવી એજ રીતે એ દુધની તમામ તર ઉતારી લેવી પછી તે મલાઇમાં શેર શેર ખાંડ મેળવીને દ્રાક્ષ, ચારોળી બદામની મીજ વિગરે નાખીને નઇવેદ કરાવીને વાપરવી.

૩૯ ખીર કરવાની રીત.

શેર ૧ ચોખાનો ભાત રાંધીને તેમાં બશેર દુધ નાખવું ને એ દુધમાં તે પાણીથી રાંધેલો ભાત માહી નાંખવો ને જરાક ઉકાળીને ઉતારવી.

૪૦ સાદી પુરી કરવાના રીત.

શેર ૧ ઘઊંનો લોટ લેઇને તેમાં દોહોડ નવટાંક ઘીથી મોહીને તે લોટની પાણીથી કઠણ કણેક બાંધીને ખુબ કુળવી પછી જરાક ઘી ચોપડીને નહાના નહાના લુવા કરીને પુરીયો વણવી, પછી જમીન ઉપર પતરાળાં પાથરીને તે ઉપર આછી આછી નાંખીને જરાક વા સુકવણી કરવી, પછી કડાઇમાં ઘી શેર ૧ પુરીને બળે ચચારને આશરે પુરીયો તળાઇને લાલ થાય એટલે ઝારાથી એક બીજા વાસણમાં કાહાડવી.

લોચાપુરી.

શેર ૧ ઘઊંનો લોટ લેઈને જરાક ઘાનો હાથ દેઇને પછી તે લોટ પાણીમાં બાંધવા પછી તે કણેક ઘીમાં ડુંપી

કેળવીને કણેક કરવી પછી તે કણક કેળવતે કેળવતે આ શેરે નવટાંક ને જઇભાર ઘી સમાવવું, પછી ને કણેકના નહાન નહાના લુવા કરીને મેાટી મેાટી પાપડ જેડી પુરીયેા કરવી પછી કડાઇમાં શેર ઘી પુરીને તે પુરીયેા તળી કાહાડવી.

૨ ૧ મેંદા લઇને તેને પાણીથી બાંધવેા પછી તેને ઘીમાં કેળવીને કણેક કરવી ને જરાક ઘીનેા હાથ દેઇને પુરીયેા વણવી પછી કડાઇમાં ઘી પુરીને તે પુરીયેા તળવી પણ તેપુ પુરીયેા તળાની રીત જે પુરીએ ઘીમાં તળવા મુકે તે તરીને ઉપર આવે એટલે તે કડાઇમાંથી ઝારાથી ભરીને ઘી તે ઉપર આવેલી પુરી ઉપર છાંટવું એટલે તે પુરી ફુલીને દડેા થશે તે પુરી ઝારાથી કહાડીને એજ બીજા વાસણમાં કહાડવી એજ રીતે સરવે પુરીયેા તળીને થાયછે.

૪૨ દહીથરાં.

શેર મેંદા લેઇને તેને ০। શેર ઘીથી મેાહાવેા પછી પાણીથી કઠણ બાંધીને નવટાંક ઘી તથા નવટાંક પાણીથી તે કણેક ખુબ કેળવી પછી તે કણેકના શેરના આઠ લેખે લુવા કરવા. પછી તેની હાથેલી જેવડી જાડી જાડી પુરીયેા વણવી પછી કડાઈમાં શેર સવા ઘી પુરીને તે દહીથરાં તળાઇને લાલ થાય એટલે ઝારાથી કહાડી લેવાં.

ખારીપુરી શેર મેંદા લેઈને તેમાં ০॥ તેાલેા હળદર ને મેાહેાટા પઇસાભાર મીઠું તથા જીરૂ વાકા પાંચ નાંખીને તેમાં એકરસ કરવું પછી ઉપર પ્રમાણે ઘી કણેક કેળવતાં નાખીને લુવા કરીને પુરીએા વણવીને તળી કાહાડવી એજ રીતે શેર ০॥ મેંદા ને ચણાનું વેસણ એ બેને મેળવીને પણ ઉપર પ્રમાણે ખારીપુરી થાયછે.

૪૩ સુંવાળીયેા.

શેર ૧ ઘઊંનાલોટ લેઇને તેમાં જ૪ ત્રણુમાર મોહોવણ નાંખીને કણેક બાંધીને ખુબ કચરવેા, પછી કેળવીને નહા ના નહાના લુવા કરાને પાતળી પાપડ જેવી વણવી, પછી શેર એક ઘી કડાઇમાં લેઇને તેમાં તળી કાહાડવી.

૪૪ ગુંદવડાં કરવાની રીત.

સેર ૧ ઘઊંનેા મેંદો કહાડીને અંગાખરીના જેવા ક ઠણ બાંધવા પછી ધીમાં તાપથી તળી કાહાડીને તેને સુ ઇયાથી ઉપરની બાજુથી ખાજાની માફક કાણા કાણા પા ડીને ખાંડની ચાર તારી ચાંશણી કરીને બેાળી કાહાડવાં.

મઠીયાં,

શેર ૧ મઠની ગેાધર દાળ દળીને ટકાભાર તેલમાં મેા ઇીને પાણીએ કઠણ બાંધીને ખુબ કચરી કેળવીને લુવા કરી વણીને તેલમાં તળી કાહડવા. પણ સુંવાળીએા, પુ રીએા, દહીથરા વગરે હમેશાં પાંચે વસ્ત્ર સહીત વાપર વા સારૂ કેળના પાણીમાં અથવા દુધમાં બાંધીને કરેછે.

પાપડ.

શેર ૫ અડદ શુધ ચેાખા કરીને તેને તેને મેાહોવા ને તડકે સુકવીને તેની દાળ ભરડવી પછી તડકે દિવસ બે સુધી રાખીને તે દાળ ત્રીજે દીવસે છડવી, તે શુધ કરીને લેાટ કરવેા પછી તે લેાટમાં શેર ૦I પાપડીએા ખારેા, તથા શેર ૦I મીઠું તથા નવટાંક મરી દળીને તેમાં નાંખ વાં તથા વાલ પાંચ હીંગ પણ તેમાં નાંખવી પછી શેર ૩ કેળનું પાણી ઉનું કરીને તેમાં તે લેાટ કઠણ બાંધવેા ને ગેાળેા કરવેા, પછી એક લેાઢાનેા ધાણ લેઇને તે ધાણે જરાક તેલ ચેાપડીને એક લાકડાના મેાહોટા ચેારસા ઉ પર તે લેાટનેા ગેાળેા મુકીને ખુબ કચરવેા, તે તેલ ચેા પડી ફેરવીને એક એક ગેાળા ઉપર ચારસેં ચારસે ઘા

મારવા પછી તે બાંધેલો લોટ ખુબ ખેંચી ખેંચીને કુળવી
ને તેના વાટા કરવા પછી તે વાટામાંથી સુતરની દોરીથી
કાપીને ધુલલાં કરવાં પછી જરાક તેલનો હાથ વાલીને તે
ગુલ્લું થાળી ઉપર મુકીને વેલણથી પાપડ વણવો, ને તે
વણેલો પાપડ તડકે સુકવો, એજ રીતે તમામ પાપડ
વણીને તડકે સુકવવા પછી તે સુકાએલા પાપડ દસ દસ
એકઠા કરી જરા વેલણથી વણી સાફ કરીને એક વાસણુ
માં ભરી રાખવા, પછી તે પાપડ જ્યારે જોઇએ ત્યારે
કોયલાના દેવતા ઉપર શેકી વાપરવા, અથવા કડાઇમાં
તેલ પુરીને તળી કાહાડવા.

એજ રીતે ભુરા કોળાના પાણીમાં બાંધીને પણ પા
પડ થાયછે તે મગની મોગરદાળ દળી લોટ કરીને પણ
પાપડ થાયછે તે મગની મોગરદાળ દળી લોટ કરીને પણ
પાપડ થાય છે.

સવાપાશેર સાજીખાર લાવીને તેના નાહાના નાહાના ક
ડકા કરવા પછી અધ્ધર એક લુગડાની ઝોળી બાંધીને તેમાં
તે કકડા મુકવા. પછી શેર ત્રણ પાણી ઉકાળીને આધણ
જેવું કરીને તે ઝોળીમાં રેડવું, ને તે ઝોળી નીચે એક
વાસણ રાખવું તેથી તે ઝોળીમાંથી સાજી ગળીને તે પાણી
નીચેના વાસણમાં આવે પણ તે સાજીના કકડા તમામ
ઓગળી જાય ત્યાંહાં સુધી વારંવાર તે નીચેના વાસણનું
પાણી તે ઝોળીમાં રેડીને નીચે વાસણ રાખવું. તે તમામ
કકડા ગળી જાય એટલે સેર ૫ અડદનો અથવા મગનો
લોટ લઇને તેમાં શેર ૦। મીઠું નાખીને તથા મરી નવટાંક
તેમાં નાંખીને, હીંગ વાલ ૫ નાંખવી, પછી તે સાજીના
પાણીથી, તે લોટ બાંધવો, પછી ઉપર પ્રમાણે કચરી વણી
સુકવીને તેજ રીતે પાપડ થાયછે એ પાપડ ખાધાથી ખાઈ

રોગ પણ જાયછે.

સાલેવડા કરવાની રીત—શેર એક ચોખાની કણકી દ ળીને તે લોટ બાફી કાહાડવો, પછી તેમાં મોહોટા પઇસા ભાર ગીરુ ને અડધો તોલો દળેલાં મરી, ને એક પઇશા ભાર ખારો એ સરવે નાખીને એ બાફેલો લોટ ખુબ કે ળવીને જરાક તેલનો હાથ લેઇને લુવા કરી વણીને, તે સાલેવડા સુકવવા પછી તે સુકાએલાં જયારે જોઇએ ત્યારે શેકવાં અથવા તળવાં ને તે વાપરવાં.

૪૬ વડીયો.

શેર ૫ ચોળા ભયડી દાળ કરીને તે દાળ એક રાત પાણીમાં રાખીને પછી બીજે દીવસે ધોઇને તમામ છોડાં કાહાડી નાખવાં પછી નીસા ઉપર બારીક વાટીને શેર ૦ા આદુ અધોળ લીલાં ગરચાં. એ પણ તે ઉપરનીસા બારીક વાટી મેળવવા, પછી એક લુગડું પલાળી પાથરી ને નહાની નહાની વડિયો મુકવી.

એજ રીતે શીંગોડાં દળી મીઠું ગરચુ મેળવીને પણ વડિયો થાયછે તે વડિયો જરાક ઘીમાં શેકી લાલ કરીને શિખંડમાં નાંખે તો તેનું નામ શિખંડવડી કહેવાય છે.

વડિયોનું શાક કરવાની રીત—શેર એક વડિયો લઇ જરાક આખી ભાગીને ખાંડીને કડાઇમાં નવટાક ઘી લે ઇને તે વડિયો તેમાં શેકવી તે શેકાઇને ખુબ લાલ થાય એટલે તેમાં શેર દોહોડ પાણી રેડવુ પછી. તે પાણી તેમાં સમાઇને જરાક નરમ રહે એટલે બે તોલા આંબલીનો રશો છાંટીને હલાવીને ઉતારવુ.

૪૭ તવાપુરી.

શેર એક ઘઉંનો લોટ લેઇને ઘીથી મોહોવો પછી તેને બાંધીને ખુબ કેળવીને પછી તેની મધે મે ાના મ

શાલા સહીત પુરણ ભરીને પુરીઓ વણીને બેબરની અ
થવા માલ પુવાની રીતથી પણ થાય છે.

૪૮ કચોરી.

શેર એક ઘઉંના લોટની કણેક કરીને ખુબ કેળવીને સજુરીના જેવું પુરણ કરી વણી તે પુરણ મધે ભરીને તળી કહાડીને કચોરી થાય છે.

૪૯ વેડમી.

શેર એક તુવેરની દાળ આધણમાં ઓરીને ચઢે એ ટલે તેમાંથી પાણી ઓસાવી લેવું પછી તે દાળ ખુબ વાટીને એક રસ કરવી. પછી તે દાળમાં શેર શેર ગોળ નાખીને તેમાંથી જરાક જુસો ઉતરીને એક રસ થાયછે એટલે ઘઉંના લોટની કણેક બાંધી કેળવીને તેની રોટલી વણીને તે તુવેરની દાળને ગોળનું કરેલું પુરણ તે રોટલી ની મધે ભરી તવા ઉપર નાખી બને તરફ ફેરવીને શેકી લાલ કરીને ઉતારી લેવી, તેને વેડમી કહેછે, ને તે મધે પુરણ ભરીને કરી એટલે તેનું નામ પુરણ પુરી પણ કહેછે.

૫૦ ૫૧ ૫૨ ગીડી થુલી.

શેર એક ઘઉંની થુલી ભયડીને તેને ઝાડકી સુધારીને નવટાંક ઘીમાં શેકીને લાલ કરવી પછી તે થુલી કણસાર ની રીતે ભરીને દોહોડા આધણમાં ઓરીને ભાતની રી તીથી થાય છે.

એ રીતે થુલી કરીને મીઠી શેર અછેર ખાંડ અથવા શેરે દોહોડ પાસેરીકો ગોળ નાખીને કરે તો તેનું નામ મીઠી થુલી કરીને કહેછે.

એજ રીતે થુલી શેકીને દાળમાં એકઠી મેળવીને કરે તો તેની ખીચડી પણ થાયછે.

૫૩ ભાખરીઓ

શેર ૧ ઘઊંનો લોટ લેઇને નવટાંક ઘીગાં મોહોવો,પછી તે લોટ અછેરને દોહોડ નવટાંક પાણીમાં કણેક કઠણુ બાંધવી પછી તેના એકના ચાર લેખે લુવા કરવા ને તેને જરાક ઘી ચોપડીને વેલણથી જાડી જાડી ભાખરીયો વણીને ચુલે તવો ચડાવી તળે તાપ કરીને તે ભાખરીઓ તવાગાં નાખવી જરાક રહીને ફેરવવી પછી તે ભાખરી તવેથી ઉતારીને દેવતાના અંગારા ઉપર શેકવી તે શેકાઇને ખુબ લાલ થાય એટલે કહાડી લેવી પણ તે ભાખરી તવેથી ઉતારીને દેવતાના અંગારા ઉપર શેકવી તે શેકાઇને ખુબ લાલ થાય એટલે કહાડી લેવી પણ તે ભાખરી શેકતે દાઝાનો દાગ પડવા દેવો નહિ.

એજ રીતે તેલના મોહોવણમાં પણ થાયછે.

૫૪ બાટિયો.

શેર ૧ લોટ ઘઊંનો લેઇને તેમાં જરાક ઘીથી મોઇને ઉપર પ્રમાણે શેરના આઠ લેખે લુવા કરીને મધે જરાક અંગુઠો દાબી શેર ૧ છાણા શેર ૪ લેઇ ખડકી આટ કરવો, પછી તેમાં દેવતાગાં મુકી બાળીને પાકા અંગારા થાય એટલે તે દેવતા જરાક જુડીને તે બાટિયો એ ઉપર મુકીને ઘણી તાકીદથી ફેરવીને સેકવી, ને જરા દાઝવાનો ડાઘ પડવા દેવો નહી, ને ફેરવીને લાલ તાંબા સરખાં થાય એટલે ઉપરથી ઉતારીને તે દેવતા કચરી ભુકો કરીને તે બાટીઓ તે દેવતાગાં ભારવી ને અડધી ઘડી પછી કહાડીને ખંખેરી મશો તે લોહીને પછી શેર ૧ દોહોડ પાશેર અથવા ાા શેર ઘી લેઇને તે બાટિયો જરાક મચયડીને તે ઘીમાં ખુબ દાબી કહાડવી, એજ રીતે બાટીયો થાયછે.

૫૫ લેકગીયો.

સેર ૧ ઘઉંનો લોટ લેઇને તેમાં એક પઇસાભાર સીંધુ તથા ૦। પઇશાભાર કાળા મરી નાંખીને, નવટાંક ઘીનું મોહોવણુ કરવું પછી ઉપર પ્રમાણે પાણીમાં બાંધીને લુવા કરીને જરાક હાથેળીમાં દાબીને તે દાળ ચઢે એટલે તેમાં મશાલો નાખતી વખત તે ઢોકળીઓ તેમાં નાખવી ને તે દાળ ખુબ ઉકાળીને ઉતારવી, તે જરાક ટાઢી થાય એટલે તે ઢોકળીઓ કહાડી લેવી એજ રીતે ફક્ત મરચા મીઠામાં પણ થાય છે.

રોટલીઓ કરવાની રીત—સેર એક ઘઉંનો લોટ લેઇને તેની પુણોસેરને નવટાંક પાણીમાં કેળવીને કણેક કરવી પછી સેર ૧ ના ૨૪ લેખે લુવા કરવા પછી તે લુવા ૧ બાજુથી જરાક તેલમાં બોળીને બાજરીનું દળેલું અટામણ હોય તેમાં તે લુવા દાબી કહાડવા પછી બબે લુવા એકઠા કરીને રોટલીઓ વણવી પછી તે રોટલી તવા ઉપર શેકીને ઉછાળવી એટલે તેના બંને પડ જુદા થસે તે રોટલી ઘીમાં બોળી કહાડવી.

સેવો કરવાની રીત—સેર ૧ મેદો લેઇને પુણોસેરને નવટાંક દુધમાં ખુબ કેળવીને કણેક બાંધવી પછી એક લાંબો જરાક ગોળ પડતો પાટલો લેઇને તે ઉપર કણેકનો લોચો લેઇને સેવો વણવી તે એક છાબડી ઉપર લુગડું બાંધીને તે ઉપર આંટડાં પાડીને સુકવવી.

સેર ૧ સેવો લેઇને બસેર પાણીનું આધણુ મુકીને ખુબ ઉકાળીને ઉભરો આવે એટલે તેમાં તે સેવો નાખવી પછી જરાક રહીને ઉતારીને ઓસાવી નાખવી પછી એક થાળામાં લેઇને સેરે દોઢોડ પાસેર ઘીમાં મેળવીને નઇવેદ ધરાવીને લેવી.

(સેવોનો બીરંજ) શેર ૧ સેવો લેઇને ઘીમાં સાંતલવી

પછી જરાક સખત રાખીને ઓસાવવી પછી વાસણમાં વરાળ કહાડી નાખવી પછી લવીંગનો વઘાર મુકીને કેસરનો પટ દેવો ને વઘાર મુકેલામાં તે સેવોના ભાગ તણ કરીને તળે ઉપર તણ પટ ખાંડના દેઈને તણ ભાગે ખાંડ મેળવીને પછી તળે ઉપર દેવતા કરીને તઈયાર થાય એટલે મેવાનો મશાલો મેળવીને ઉતારવી પછી બરાસે અમર વિગરે નાખવો એ રીતે સેવોનો બીરંજ થાયછે.

ધારીંપુરી કરવાની રીત—મેદાની કણેક કરીને સેર ૧ પાસેર માવો, પાસેર ખાંડ અધોળ છિણેલુ ખે.પરૂ ને એક તોલો ખશખસ એ સરવે એકઠુ કરીને તે કેળવેલી કણેકનો લુવો કરી વણીને તે ઉપર પુરણ પોળીના રીતે તે માવો એમાં મુકી પુરી વણીને તળી કાહાડવી.

એ શિવાય ઘણીક ચિજો બને છે, પણ એક એકની રીતીથી થાયછે.

કમોદનો ભાત.

શેર ૧ કમોદના ચોખા લેઇને તેને ખુબ ધોવા પછી એક તપેલીમાં તે ચોખા નાખીને તેમાં પાણી રેડવું પછી તેમ તે ચોખા બરાબર કરીને તે ચોખા ઉપર ઉભી આંગળી પુર પાણી મુકીને તે તપેલી ચુલે ચઢાવી ઢાંકીને તળે ખુબ તાપ કરીને ચઢે એટલે તે ભાત ઉતારવો.

મેવા ભાત.

સેર ૧ કમોદના ચોખા લઇને નવટાંક ઘી કડાઇમાં લઈને તેમાં તે ચોખા સેકીને લાલ કરવા પછી એક તપેલીમાં તે ચોખાથી બમણું ભરીને પાણી મુકવું તે આધણ આવે એટલે ચોખા તેમાં નાખવા હલાવીને છુટા થાય એટલે ઉતારવા પછી એક છાબડીમાં લેઇને લુગડું પાથરીને તેમાં તે નાખવા બે એ ઘડી રહીને જરાક કોરા થાય એ

ટલે તે મંહે નવટાંક બદામની ચીજો વાલ બે કેસર જ રાક દુધમાં ખુબ વાટીને સરવે મેવાના મશાલામાં મેળવી ને તે મેવાનો મશાલો એ ભાતમાં મેળવવો પછી બશેર સાકરની ચારતારી ચાસણી કરીને તે મેવાભાત તેમાં મેળવવો પછી એક કડરેટમાં ઠારીને નાહાના નાંહાના ચક પાડવાં.

શિખંડ ભાત.

એજ રીતે કમોદના ચોખા ઘીમાં સાંતળી ભાત કરીને મેવાના મશાલા સહિત દહીંમાં મેળવે તે દહીભાત કહેછે

એજ રીતે તઇયાર ભાત કરીને શિખંડમાં નાંખે એટલે તેને શિખંડભાત કહેછે.

કેસરી ભાત. ૧

કેસરી ભાત- ૧

સેર એક કમોદના ચોખા લેઇને જરાક ઘીમાં સાંતળી ને ઉપર પ્રમાણે આધણમાં ઓરિને છુટો ભાત થાય અંટલે જરાંક કડક રાખીને એક વાસણમાં ખુલ્લો કરીને જરાક ટાહાડો થાય એટલે તે ચોખા લીંબુના રસમાં કેસરથી રંગવા પછી લવીંગથી વઘાર મુકીને તેમાં નાખવો ને તેમાં કોરી ખાંડ નાંખવી ને તળે ઉપર ઢાંકીને દેવતા ભરીને ચહડે એટલે ઉતારવો પછી તાહાડો કરી મેવાનો મશાલો નાંખવો એ રીતે કેસરિયો ભાત થાયછે પછી તેમાં બરાસ અંબર વિગરે નાખેછે ને ઇશ્વરને અરપણ કરીને આરોગે છે.

કેસરિયો ભાત ૨

ઉપર પ્રમાણે ચોખા ઘીમાં સાંતળીને ભાત થાય એટલે લીંબુથી કેસરમાં રંગી લવીંગ તથા તજનો વઘાર દેઇ ખાંડની પતાસાની સરખી ચાસણી કરીને તે રંગેલો ભાત

થાય ટલે લાંખુથી કેસરમાં રંગી લવીંગ તથા તજનો વધાર દેઈ ખાંડની પતાસાના સરખી ચાસણી કરીને તે રંગેલો ભ.ત તે ચાસણીમાં મેળવીને મેવાનો મશાલો બરાસ અંબર વિગરે મેળવીને પણ કેસરિયો ભાત થાયછે.

બિરંજ કરવાની રીત.

શેર ૧ કમોદના ચોખા લેઇને ઉપર પ્રમાણે નવટાંક ઘીમાં સાંતળીને કહાડી લેવા પછી સેર ાા ચણાની દાળ લેઈને તેને પણ જરાક ઘીથી સાંતળવી પછી ઉભી આંગળી બરીને પાણીનું આધણ મુકીને તે આધણ આવે એટલેતે દાળ તેમાં નાખવી પછી તે દાળ જરાક ચઢે એટલે તે સાંતળેલા ચોખા તેમાં મેળવીને ઢાંકીને તળે તાપ કરવો તે ૧ાા શેર બીરંજમાં પુણા ત્રણ જઇભાર મીઠું નાંખવુ પછી ચઢીને તઈયાર થાય એટલે તેમાં અડધો શેર ઘી નાખવું મેવાનો મશાલો મેળવીને ઉતારીને લવીંગ તજનો વધાર કરવાનો ને એક વાલ બરાસ નાંખવો પણ એ બીરંજનાં આધણમાં એક માસો વાટેલું કેસર નાખવું ને બે વાલ હળદર નાખવી.

સમસ્ત દાળો વિશે.

૧ તુવેરની દાળ	૪ મગની દાળ	૭ મસુરની દાળ
૨ અડદની	૫ ચોળાની	૮ ઝાલર વિગરે
૩ મગની	૬ ચણાના	ની દાળ

ઉપરની દાળો સરવેમાંથી જે જે દાળ કરવી હોય તે તે દાળ કરવા સારૂ શેર એકે ૪ શેરને આશરે પાણીનુ આધણ મુકવું પછી તે આધણ આવે એટલે તે દાળ તેમાં ઓરીને તળે ખુબ તાપ કરવો પછી એ દાળ ચઢીને ગળે એટલે તે દાળ હલાવીને આંટી નાંખવી. પછી કડછીથી જોવી તે જો જાડી હોય તો જેવી જોઇએ તેવ.

થાય તે સુમારે પાણી રેડવું ને એક માસો હળદની હળદ
ર નાખવી ને ૦। પઇસાભાર શાકનો સાદો મશાલો ના
ખવો ૩।। પઈશા ભાર મીઠું નાંખવું ને જરાક આદુને
લીલું મરચું, ખાંડીને તેમાં નાખવું એ દાળ ખુબ ઉક
ળીને ઉતારવી પછી એક કડછીનું આકુ દેવતામાં તપાવી
તેમાં એક પઇશાભાર ઘી અથવા તેલ મુકીને તેમાં એક
રતી હીંગ તથા આખા લાલ મરચાં બે એ વઘારમાં મુ
કીને તે દાળ વધારવી પછી એક ચપટી ભરીને ગરમ
મશાલો નાખીને તોલા તણ આંબલીનો રસો નાંખવો.

એજ રીતે અડદની દાળ પણ થાયછે, પણ તે દાળ
માં ધાણા, જીરૂ ને રાઇ એ રકમો વઘારમાં આવેછે.

ઝાલરની દાળ શેર બે પાણીમાં ઓરવી તે ચડે એટ
લે ઓસાવીને ૧।। તોલો મીઠું જરાક મરચુ મેળવીને
એક પઈસાભાર ઘીમાં જરાક હીંગ મરચુ મુકીને વઘાર
વી ને જરાક અજમો નાખીને ઉતારવી,

તુવેરની દાળ ચડે એટલે ઓસાવીને મોટા પઈસાભાર
મીઠુ ને મરચુ મેળવીને હીંગ મરચામાં વઘારવી.

એજ રીતે મઠની દાળ પણ થાયછે પણ મઠની ને
મગની દાળમાં ખટાઈ જોઇએ ને આખાં ઝાલર, વટાણા
ચણા, મગ મઠ ચોળા વિગરે આખાં તળવા તે ઉપર
પ્રમાણે બાફીને વઘારવા.

જો જે દાળ જુની હોય અને ચહડે નહી તો તેમાં પા
પડીયો ખારો ૦ પઇશા ભાર ભાર નાખવો અથવા ખા
ખરનું પાનકું સુકુ નાંખવું અથવા એક સોપારીનો કડકો
નાંખવો એટલે તે દાળ ચહડીને ગળી જશે.

૬૨ સમરત કહડિઆ કરવાની રીત.

૧ છાશની કઢી | ૫ કોકમની

૨ મઠાની
૩ દહીની
૪ આંબલીની
૬ વડીઓની
૭ એ ંસામણુની
૮ કેરીઆ વિગરેની

ઉપર લખેલી કહડિઓમાંથી જે કહડી કરવી હોય તે રકમ લેઇ સુધારીને પછી શેર ૧ છાશ લેઇને તેમાં એક તોલો ચણાનું વેસણ ને મોટા પઇશાભાર મીઠુ ને બે આં ગળાં ભરીને ભજીયાનો મશાલો ને ૦ાા તોલો આદુ અ થવા ૧ા તોલો સુઠ એ શરવે તે છાશમાં મેળવીને પછી એક પઈશાભાર ઘીમાં જરાક મેથી, ધાણા, જીરૂ, રાઇ તથા લાલ મરચુ એ સરવે વધારમાં મુકીને તે છાશ વધારવી પછી ખુબ ઉકાળીને ઉતારવી પણ તે કહડી વ ધારને મીઠા લીબડાનાં પાંચ પાન નાખવાને તે કહડી ઊ કળતે નવટાંક ગોળ તેમાં નાખવો.

ફુદીનો, કોથમી અજમાના પાન એ સરવે કહડીઓમાં નખાય છે પણ જે નાખવી તે એક ચીજ નાખવી ને તેમાં બીજી ચીજ મેળવે તો તે બંનેનો બગાડ જાણવો માટે જેમાં જે ચીજ જોઈએ તેમાં તે ચીજ નાખવી.

વડાયો લેઈને જરાક ઘીમાં શેકી આખી ભાંગી કરીને છાશમાં મેળવીને ઉપર પ્રમાણે વધાર કરી ઉકાળી ઉતારવી

એજ રીતે સરવે કહડિઓ થાયછે, પણ કોકમની તથા આંબલીની કહડીમાંજ જરાક ગોળ ભારતો જોઇએ, ને છાશ દહી મઠા વિગરેમાં ખટાશ વનરતી જોઇએ, પણ ઘણું કરીને સરવે કહડીએ સરવે લોટ મશાલાઓમાં થાય છે તે એકજ રીતથી ઉકાળીને ઉતારવી.

૬૩ ખિચડિયો.

શેર ૧ ખોચડી ૨ શેર પાણીના આંધણમાં ઓરીને ચાર પઇશાભાર મીઠુ નાખીને તળે તાપ કરવો તે ચડે

એટલે ઉતારવી.

શેર ૧ આખા ઘઊં પલાળી ખાંડીને ૪ શેર પાણીના આધણમાં તે ખીચડો ઓરવો. તે ચડે એટલે ઉતારવો.

શેર ૧ આખા ઘઊં પલાળી ખાંડીને ૪ શેર પાણીના આધણમાં તે ખીચડો ઓરવો. તે ચડે એટલે ઉતારવો.

બાજરીની ખીચડી પણ એજ રીતે થાયછે.

૬૪ ઢોકળાં.

શેર ૧ અડદની દાળ પલાળીને વાટવી પછી તેમાં ૧ તોલો ભજીયાનો મસાલો નાખી અડધો તોલો આદુને જરાક લીલાં લાલ મરચાં એ સરવે તેમાં મેળવીને પછી એક નહાની થાળી લેઈને તે થાળી એક તપેલામાં શેર ૧ પાણીમાં ઈટાના કડકા મુકીને તેમાં પાણીથી અધર રહે એ રીતે થાળીમાં ૦॥ શેરને આશરે ખીરૂ પાથરીને થાળી તેમાં મુકવી પછી ઉપર ઢાંકી તળે ખુબ તાપ કરવો તે ચડે એટલે તે થાળી કહાડીને તે ચકતાં ઉખાડી લેવા

અડદની દાળ, ને ચોખાની કણકી એ બેને દળાને એક રાત પલાળીને એજ રીતે ઢોકળા થાયછે તેને ઇજડાં પણ કહેછે.

પુડલા કરવાની રીત.

શેર ૧ ચોળાની દાળ પલાંળીને વડાંઓની રીતથી વાટી ખીરૂ કરવું પછી ચુલે તવો ચહડાવીને તેલનું પોતું ફેરવીને આશરે પા શેર ખીરૂ તે તવા ઉપર પાથરવું ને ને રોટલી જેવો રોટલો કરવો ને તેલનું પોતું ફેરવીને આશરે પા શેર ખીરૂ તે તવા ઉપર પાથરવું ને તે રોટલી જેવો રોટલો કરવો ને તેલનું પોતું ફેરવવું પછી ફેરવવો તે ચડે એટલે ઉતારવો એ રીતે પુડલા થાયછે પણ આદુ લીલાં મરચાં મોહોટા પયશાભાર મીઠું ને જરાક ભ

જીયાનો મશાલો એ સરવે મેળવીને તેલમાં તળીને તવા ઉપર થાયછે.

સગરત રોટલા કરવાની રીત.

૧ બાજરીના રોટલા	૫ બાવટાના
૨ જવારના	૬ કોદરાના
૩ જવના	૭ કાંગના
૪ મકાઇના	૮ ચણા વિગરેના

ઉપર લખેલી ચિજો સરવે સુધરી દળી લોટ કરીને આશરે ૦ાા શેર લોટ પાણીમાં બાંધીને ખુબ મશલવો પછી તેનો અછેરને આશરે લુવો કરવો ને ચુલે તવો ચ ઢાવીને તળે તાપ કરવો તે તવો તપે એટલે એક પા ણીનુ ટપકુ પાડવું તે ટપકુ પાડતાં પેહેલુ બલી જાય એ ટલે તે લુવો હાથે ટીપીને અથવા થાલીમાં દાબીને રોટલો કરીને તે તવા ઉપર નાખવો ને તળે ધીમો તાપ કરીને તે રોટલો જરાક ચઢે એટલે ફેરવીને ઉતારવો ને દેવતા ના અંગારા ઉપર ખુબ શેકીને લાલ કરવો એજ રીતે રોટલા થાયછે પણ એ રોટલાનો લોટ બાંધતી વખતે એક પઇશાભાર મીઠુ નાખવું.

તે શિવાય ઉપર પ્રમાણે લોટ લેઇને તેમાં બે આંગલાં ભરીને ભજીયાનો મશાલો તથા એક પઇશાભાર મીઠુ નાખવું પછી ઉપર પ્રમાણે પાણીથી બાંધીને રોટલો ક રવો પછી તવા ઉપર તેલનું પોથુ ફેરવીને તે રોટલો તે ઉપર નાખવો ને તળે મધુરો તાપ રાખીને તે બાજુ ચડે એટલે ફેરવીને બીજી બાજુથી તેના ઉપર નાખવો ને ફ રીથી તે રોટલાની કોરે ચારે તરફ તેલનું પોથુ ફેરવવુ પણ તે રોટલો કરતી વખતે આગલીથી મધે કાણું પા ડવું ને તે કાણેથી પણ તેલ મુકવું તે રોટલો તળીને

લાલ થાય એટલે બંને તરફથી ખરે કરીને ઉતારવો.

એજ રીતે વાણીઆ બ્રાહ્મણમાં કેાઇ વખત ગામ જવું હોય તે વારે દુધમાં બાંધીને મશાલો મેળવી તળીને કરેછે તે રેાટલા પાંચે વસ્ત્ર સહિત આરેાગે છે જે જે વસ્તુ દુધમાં બાંધેથી બનેછે તે એજ રીતે કામમાં આવેછે.

ઉપર લખેલાં પકવાન સામગ્રિયેા સાધારણ રસોઈઓ એ સરવે કરવાની રીત રચીછે પણ તે શીવાય ઘણીક ચીજો થાયછે તેનેા સુમાર નથી પણ તે સરવે એક એકની રીતીથી થાયછે માટે ઝીણી નજરથી તપાસ કરીને જોશેા તે. એ બાકી રહેલી સરવે ચીજો એક એકના આધારથી એજ રીતે થાયછે.

દોહરો.

રચના રચિ પકવાનની, ક્રિયા કરવાની જેહ;
વિવિધ રીત્યે વરણવી, ઉતમરામે એહ;

સમાપ્ત.

—o—

ભાગ ત્રીજેા.

૧ રાઇતી કેરી

મણ એક સારી મેાહોટી કેરી લાવીને જરાક પાકા જેવી થાય એટલે તે કેરીને લેકાપીને ચાર ચાર અથવા આઠ આઠ કટકા કરવા પછી તે કાપેલા ઉના પાણીમાં ધેાઇને તે એક માટલામાં ભરવા તેમાં ચારશેર મીઠું નાખીને મેળવવું ને ત્રણ દિવસ તે મીઠામાં તે કડકા રાખવા પછી તે કડકા કહાડી કેારા કરીને તડકે સુકવવા ને ત્રણ દિવસ સુધી સુકવીને પછી શેર ૪ રાઇ લાવીને પછી જરાક પાણીએ કરમેાવીને તડકે સુકવી પછી તે રાઈ ભરડીને, ઝાટકીને છેાડા કહાડી નાખવા પછી તે રાઇ ખુબ

આંડવી પછી એક મોહોટી લાકડાની કડરોટમાં લેઇને તેમાં શેર પાણી નાખીને રાઇ ખુબ ફીણવી પછી તે ચાર શેર રાઈમાં શેર ૫)શરશીયુ નાખીને ફરીથી તે પાણીમાં ફીણેલી રાઈ એ શરશિયામાં પણ ખુબ ફીણતા શેર ૫ ગોળ એકઠો ફીણવો પછી તે કેરીઓના કડકા તેમાં નાખવા તથા શેર ૫ ખારેકો નાખવી ને શેર અડધો હળદર ૦। શેર મરી નવટાંક ૭૩ એસરવે તેમાં નાખી મેળવી રગદોળીને એક પારગાં તે રગદોળેલા કડકા ભરીને તે ડુબે એટલુ શરશિયુ ભરવું પછી તેનું ત્રણ દિવસ સુધી મોહો બાંધી રાખવું પછી ત્રીજે દીવસે તે અથાણુ તળે ઉપર કરવું એ રીતે ત્રીજે ત્રીજે દીવસે તળે ઉપર કરતાં રહેવું તે એક મહીના પછી પંદર દીવસે એકવાર ફેરવવું એ રીતે હમેશાં ફેરવવું એ રીતે હમેશાં ફેરવવું.

દક્ષિણી રીતથી અથાણુ કરવાની રીત

૧૦૦ કેરી લાવીને ઉના પાણીમાં ધોઇને ઉભી ચાર ચાર ચીરો એકઠી એક બાજુ વળગી રહે એ રીતે કાપવી પછી ઉપર પ્રમાણે તરણ દીવસ મીઠામાં રાખી સુકવીને ઉપર પ્રમાણે રાઇ તઇયાર કરીને તેમાં ભરવી ને શરશિયામાં ડુબાવવી.

ચાંપા કેરી કરવાની રીત.

મણ ૧ કેરી લાવીને તેની ચાર ચાર ફાડયો એકઠી વળગી રહે એ રીતે કાપવી. ને ખુબ ઊ॥ પાણીમાં ધોઇ નાખીને શેર ચાર મીઠામાં ત્રણ દીવસ રાખી પછી તેમાંથી કાહાડી કોરી કરીને ઉપર પ્રમાણે ગોળ વિગરે મેળવીને તે કેરીઓમાં ભરીને પરચગાં ઘાલીને શરશિયામાં ડુબાવવી, તે ઉપર પ્રમાણે હમેશા ફેરવવી.

મેથીઆ કેરી

મણ એક કેરીઓ લાવીને ઉપર પ્રમાણે કાપીને ચાર શેર મીઠામાં ઉપર પ્રમાણે રાખવી પછી શેર બે મેથી સરસિયામાં સેકીને શેર ૨ મરચાં તેલા પા પયશાભાર હીંગ એ બે ચીજો જરાક તેલમાં સેકવી પછી એ સરવે ખુબ ખાંડીને ઉપર પ્રમાણે રાઇ તઇયાર કરીને ખુબ ફેણવી પછી મેથી વિગરે સરવે ચીજો તેમાંમેળવીને જરુર પ્રમાણે ગરમ મશાલો નાખવો એ સરવે કેરીયોમાં ભરીને તે કેરીયો તેલમાં અથવા સરશિયામાં ડુબાવવી.

ખારેકાનું.

મણ ૧ ખારેકા લાવીને એક પોહોર પાણીમાં પલલાવીને કોરી કરવી, પછી શેર એક મીઠામાં ૧ રાત રાખવી, પછી બીજે દીવસે ૩ શેર રાઇ ઉપર પ્રમાણે સુધારી ફેણીને તે ખારેકા તેમાં મેળવીને સરશિયામાંડુબાવવી.

લીંબુનું અથાણું.

મણ ૧ લીંબુ લાવીને તેની ચાર ચાર ફાડો કરવી પછી શેર ૬ મીઠું સેર ૦॥ હળદર મરચાં, પા તોલો હિંગ એ સરવે મશાલો ચોખા પથરા એરડીયામાં મોહીને તે મશાલો લીંબુમાં ભરવો. પછી તે લીંબુ પાત્રમાં રાખવા ને આઠ દીવસ એ લીંબુ અથવા પછી શેર પાંચ આદુના મોહોટા મોહોટા કડકા કરીને તે લીંબુમાં મેળવી સુકવવા પછી ઉપર પ્રમાણે રાઇમાં મેળવી સરશીયામાં ડુબાવીને પણ થાયછે.

કેરાંનું અથાણું

મણ ૧ કેરાં લાવીને ૩ સેર મીઠું તેમાં નાખવું. ને એક માટલામાં તે કેરાં રાખવાં તે આઠ દિવસ પછી અથાઇને ખાધાના ઉપયોગમાં આવેછે.

મણ ૧ કેરાં ૩ શેર મીઠામાં આઠ દીવસ રાખીને પછી

કહાડીને ત્રણ દીવસ તડકે સુકવીને ત્રણ એક શેર રાઈ સુધારીને ૪ શેર સરશીયામાં ફાગુીને તે કેરાં તેમાં મેળવીને સરશીયામાં ડુબાવીને પણ થાયછે.

કુવેરનું. અથાણું

કુવેરનાં પાઠાં લાવીને ઉપરની છાલ છોલી નાંખીને તે મધેનો ગરભ લઇને એક ટોપલો ભરને રાખ લાવીને તે રાખમાં ભેળવવો ને તેમાં એક રાત રાખવો પછી બીજે દીવસે તે ગરભ રાખમાંથી કાહાડીને મોહોટા પાણીના વાસણમાં નાંખીને ખુબ છબ છબાવીને ધોવો પછી ચોખા પાણીમાં ધોઇને કોરો કરીને શેર એક મોહોટા પઇશાભાર મીઠું મેળવીને એક રાત રાખવું એટલે એ અથાણું ખાવાના ઉપયોગમા આવશે ને તે મીઠું મેળવીને ત્રણ દીવસ તડકે સુકવીને ઉપર પ્રમાણે રાઇ ફાગી મસાલો મેળવી ગોળ નાંખી સરશીયામાં ડુબાવીને રાઇતી કેરીની રીતથી પણ અથાણું થાયછે.

આંબળાનું

શેર ૫ આંબળાં લેઇને ઉના પાણીમાં એક ઘડી રાખવાં પછી કાહાડીને દોહોઢ પાશેર મીઠામાં મેળવીને ત્રણ રાત રાખવા પછી ત્રણ દીવસ તડકે સુકવીને નવટાંક રાઈમાં ઉપર પ્રમાણે મેળવીને સરશીયામાં રાખવાં.

કરમદાનું.

શેર પાંચ કરમદાં લાવીને ઉના પાણીમાં એક ઘડી રાખવા પછી એક માટીના વાસણમાં લઇને અછેર મીઠું મેળવવું તે અથાય એટલે વાપરવું.

બોળ કેરીનું.

મણ ૧ કેરી નહાની નહાની લાવીને જરાક નરમ થાય એટલે તે કેરીઓ એક ગોળામાં ઘાહાલીને ૪ શેર મીઠું નાખવું પણ તે કેરીઓને દીટે જરાક દીવેલ અથવા

તેલ ચોપડીને મીઠામાં ત્રણ દીવસ રાખવી પછી એ કેરી કુબે એટલું પાણી રેડવું તે પંદર દીવસ પછી ઉપયોગ માં આવેછે તે બારે માસ રેહેછે.

૧૩ સુરણ	૧૭ સકરકંદ
૧૪ અળવી	૧૮ કોહોળું
૧૫ બટાટા	૧૯ તુરીયાં
૧૬ રતાળુ	૨૦ વંત્યાક

એ રકમો છોલી મોહોટા મોહોટા કડકા કરીને બસેર પાણીનું આધણ મુકવું તે ઉકાળીને ઉભરો આવે એટલે ઉપરની જે રકમનું અથાણું કરવું હોય તે રકમના કડ કા તે આધણમાં નાંખી ઉપર ઢાંકીને તરત તે વાસણ ઉતારવું પછી તે આધણ ટાઢુ થાય એટલે તે ઉઘાંડીને તે પાણી કાહાડી નાખવું પછી તે કડકા કોરા કરીને સેરે મોટા પઈસાભાર મીઠુ મેળવીને રાઈની કેરાંની રીતીથી રાંઇ ફીણી મેળવીને સરશિયામાં તે કડકા ડુબાવવા તે અ થાણા એક મહીનો પોહોચે તે સુમારે કરવા.

૨૧ હળદર, ને આદુ, એ બે રકમો છોલી સમારીને મીઠામાં મેળવીને તરત ચાલતુ અથાણુ ઉપયોગમાં આવે છે, પણ જરાક લીંબુ નીચોવવું.

૨૨ કાચાં કારેલા રાઈતી કેરીના એકઠાં નાંખીને અ થાણું કરેતો બારે માસ ઉપયોગમાં આવેછે ને શેર ૧ કારેલા આખા મોટા પઇસાભાર મીઠામાં એક રાત રા ખીને રાઈ સરશીયામાં ઉપર પ્રમાણે મેળવીને પણ થાયછે

૨૩ લીલાં મરચાં સેર ૧ લાવીને એક એ બાજુથી જરા જરા કાપ કરીને એક વાસણમાં રાખવાં પછી તેમાં શેરે અછેર પાણી રેડવું ને નવ પઈશાભાર મીઠુ નાખવું તે પણ એક પખવાડીયુ પોચે તેટલાં કરવાં.

૨૪ આંબળાની રીતીથી પણ બોરનુ અથાણું થાયછે

ને લેશવાનું પણ એજ રીતે થાયછે.

એ શીવાય ઘણીક ચીજોમાં અથાણા થાયછે પણ તે સરવે એજ રીતીથી થાય છે.

ચટણીઓ કરવાની રીત.

૧ કોથમીરની	૭ મીઠા લીંબડાના પાનની
૨ ફુદીનાની	૮ કોથની
૩ અજમાના પાનની	૯ થુરીઆના પાનની
૪ ખારેકની	૧૦ અડદની દાળની
૫ ખજુરની	૧૧ કોકમની
૬ કાચી આંબલીના	૧૨ કાચી કેરીઓની

ઉપર લખેલી સરવે ચીજોમાંથી જે ચીજની ચટણી કરવી હોય તે ચીજ લાવીને સુવારીને ઝીણી સમારવી પછી નવટાંક ચીજમાં ૦। શેર આદુ ૧ પઇશાભાર લીલી હળદર નવટાંક મરચાં અડધા પઇસાભાર જીરૂ ૦।। પઇશાભાર ધાણા ૧ પઇશાભાર લસણ ૧ પઇશાભાર ગોળ એ સરવે ચીજો એકઠી કરીને ખુબ બારીક ખાંડવી ને તે ખાંડી તઇયાર કરીને એક લાકડાના કકોડામાં અથવા કલાઇના વાડકામાં રાખવી ને જરાક લીંબુ નીચોવવું ને ચટણી આઠ દીવસને સુમારે રાખવી ને એજ રીતે કરીને તેલમાં તળીને કરે તો પંદર દીવસ સુધી ખાવાના ઉપયોગમાંથી જે સુગંધની ચીજ છે તે એક એકને એકઠી કરવી નહી ને એકઠી કરે તો તે બંને બગડે માટે એક એકને જુદી જુદી કરવી પણ સરવે મશાલો ઉપર પ્રમાણે નાંખવો ને એજ રીતાથી વાટવી ને તળવી હોયતો એજ રીતે તેલમાં તળી કાહાડવી ખારેકની તથા ખજુર એબે ચટણીઓમાં ગોળ ન જોઇએ ને તેના ઠળીયા કહાડી નાંખીને ઉપર પ્રમાણે સરવે મશાલો મેળવી બારીક

ખાંડવી ને જો મરજીમાં આવે તો તળવી.

રીંગણાંની ચટણી—બે રીંગણાં લાવીને તેને ભાફીને તેની છાલ કાહાડી નાખવી પછી તોલા ૩ અડદની દાળ તથા લાલ મરચાં બે મરી તોલો ૦ા જરાક ધાણા, જીરૂ એ સરવે ચીજો એક પઈશાંભાર તેલમાં ખુબ શેકીને બારીક ખાંડવી પછી ૦ા પઈશાભાર આદુ એ સરવે તે રીંગણામાં નાખીને બારીક વાટીને ચટણી કરવી એ ચટણી તરત ખાવાની થાય છે.

અડદની દાળની ચટણી—તોલા બે અડદની દાળ તથા લાલ મરચાં બે તોલા મીઠા લીંબડાનાં પાચ પાન બે પઈશાભાર ઘી લેઈને તેમાં તે સરવે રકમો શેકાઈને લાલ થાય એટલે એક નીસા ઉપર ખુબ બારીક જરાક પાણી સાથે વાટવી પછી તેમાં જરાક આદુ વાટીને લીંબુના રસમાં તે ચટણી મેળવવી અથવા આંબલીના રસમાં તે પણ ચટણી થાયછે.

થેરીઆના પાનની ચટણી—શેર ૦ા કુણાં કુણાં લાવીને દેગતામાં ભારીને કાહાડવાં પછી તે પાન ચોળી નીચોવીને તેમાંનુ પાણી કહાડી નાખવું પછી આદુ લીલાં મરચાં લસણ જીરૂ, એ સરવે એકઠું કરીને બારીક વાટવું એ ચટણી ખાવાથી જઠરાગ્નીનું જોર વધે ને વાયુને હણે.

કાંદાની ચટણી—શેર ૦ા સપેત કાંદા લાવીને છોલીને બારીક છીણીને પછી એક કડાઇમાં પાશેર તેલ પુરીને તે તળીને લાલ થાય એટલે તે તળેલો કાંદાનો ગર એક ગયણામાં કહાડીને તેમાંનું તેલ નીતારી લેવું પછી એક કડાઇમાં પાશેર તેલ પુરીને તે તળીને લાલ થાય એટલે તે તળેલો કાંદાનો ગર એક ગયણામાં કહાડીને તેમાંનું તેલ નીતારી લેવું પછી એક પઈશા ભાર સુકાં મરચાં

ખુબ બારીક વાટીને તે કાંદાના તળેલા બરમાં ભેળવવા ને
૦। પઇશાભાર મીઠું ને એક પઇશાભાર ખારેક ખુબ ખાંડી
બારીક વાટીને સરવે એકઠું મેળવીને એક વાસણમાં રા
ખવું એચટણી સ્વાદીષ્ટ થાયછે ને ગુણકારી થ.યછે.

એ શીવાય ઘણીક જાતની ચટણીઓ થાયછે પણ તે
સરવે ઉપર પ્રમાણે થાયછે પણ તળવાની અથવા કાચી
વાટવાની એ બે રીતી છે.

મુરબો કરવાની રીત

૧ કેરીનો મુરબો.

મોહોટી મોહોટી કેરીઓ લાવીને જરાક પાકા જેવી
થાય એટલે છોલીને ફાકા ઉતારી લેવી ને તે ફાકોમાં સો
યાથી કોચીને જાળી જેવાં કાણાં પાડવા પછી તે શેર ૧
ને આશરે લેઈને મીઠા પાણીમાં કચરાના અથવા કલાઇના
વાસણમાં ડુબાવીને તેનાં ૦। પઇશાભાર કળીચુનો નાંખીને
તેમાં તે એક રાત રાખવી પછી બીજે દીવસે તે પાણી
માંથી કહાડીને કોર કરવી પછી શેર બે સાકરની ચાર
તારી ચાસણીમાં ડુબાવી કહાડવી. એજ રીતે ખાંડની ચા
સણીમાં પણ એ મુરબો થાયછે.

આંબળાનો મુરબો.

શેર એક આંબળાં લેઇને તેને સોઈઆથી કાણાં પાડીને
શેર બે પાણીનું અધણ મુકીને જરાક વળકો વાળીને તે
આંબળાં કહાડીને કોરા કરવા પછી શેર બે સાકરની અ
થવા ખાંડની ચરતારી ચાસણી કરીને તે આંબળાં એ ચા
સણીમાં બોળી કહાડવા એ આંબળાનો મુરબો ઉનાળામાં
ખાધાથી ઘણોજ ગુણ આપેછે ને શરીરને સુખ ઉપજાવે છે

એ શીવાય ઘણાંક જાતના મુરબા થાયછે પણ તે સ
રવે એજ રીતે થાયછે પણ બાફીને કાચી રહમથી એ

એ રીતીથી થાયછે.

આંબાના રસના સમસ્ત પકવાન કરવાની રીત.

સારી મીઠી કેરીઓ લાવીને તેનું એક કાંસાના થાળમાં અથવા કલાઈ દીધેલી કથરોટમાં જરાક ઘી ચોપડીને રસ કાહાડીને તડકે સુકવીને પાપડ સરખો થાય એટલે તે સુકાએલો રસ તોળવો પછી તે જેટલો તોલે થાય તેટલો મેંદો અથવા ચણાનું વેસણ તે રસનો ઝીણો ભુકો કરીને તેમાં મેળવવો પછી જે પકવાન કરવું હોય તે પકવાનની રીતીથી કરવું.

આંબાના રસના પકવાન કરવાનો નમુનો.

મોતીચુરના લાડુ.

શેર ાા ચણાનું વેસણ, ને શેર ાા આંબાના રસનો લોટ એ બેને એકઠા મેળવીને ૧ શેર ઘીનુ મોહોણુ કરવું પછી પાણીમાં ઘોળીને ખમીર કરવુ ને તે ખમીરના ઝારાથી ઝીણા ઝીણા મોતી સરખા દાણા પાડવા પછી કળીયો તળઇને લાલ થાય એટલે ઝારાથી કાહાડીને શેર ૪ ખાંડની ચાર તારી ચાસણી કરીને તે કળીયોના દાણા એ ચાસણીમાં મેળવવા પછી તે ઠરે એટલે મેવાનો મશાલો મેળવીને કથરોટમાં ઠારીને ચકતાં પાડે તો મોતીપાક થાય અથવા પપાશેરને આશરે લાડુ વાળે તો મોતીચુરના લાડુ થાય ને ઘાબુ શેકીને ચાસણીમાં મેળવીને ચકતાં પાડે તો અમરતપાક થાયછે.

ચુરમાના લાડુ કરવાની રીત.

શેર ાા ઘઉંનો લોટ અને અછેર આંબાના રસનો લોટ એ બંને મેળવીને દોહોડ નવટાંક ઘીનું મોહોવણુ કરવું. ને પાણીથી કઠણ બાંધીને મુઠીયાં વાળીને તળી કાહાડીને તે ખાંડી દળ કરી ઘી સાકર અથવા ખાંડ અથવા ગોળ મેળવીને લાડુ કરવા.

શીરો પુરીઓ—વિગરે સરવે પકવાનમાં અજ રીતે અ ડધો અડધ આંબાનો રસ મેળવીને તે પકવાન તેની રી તીથી થાયછે.

એ રીતે જે જે પકવાન કરવું હોય તે તે રકમમાં આંબાના રસને લોટ સંભાગે મેળવીને તે પકવાનની રી તીથી થાય છે ને ઉનું આધણ જેવું પાણી ઉકળીને શેર ૧ કલાઇના અથવા કાંસાના વાસણમાં લેઇને તેમાં પુણોશેરને આશરે આંબાના રસનો લોટ નાંખ તો તે પા છો રસ થાયછે તેમાં ઘી ખાંડ મેળવીને રસ રોટલી પણ થાયછે એ જ રીતે આંબાના રસની અમરત રૂપી અનેક વસ્તુઓ બનેછે.

બારે માસ કાચી કેરિઓ રાખવાનો ઉપાય.

સારો કામી આંબો હોય ને તેનું ફળ મીઠું અને મો હોટુ તે આંબાના રખવાળ (ચોકી કરનારને ચેતાવી રા ખીને તે આંબાની પહેલી પડે એટલે જેટલી કાચી કેરી ઓ રાખવી હોય તેટલી કેરીઓ ડુબે એટલું સારૂ ચોખુ મધ એક વાસણમાં લેઇને આંબે જવું ને સાથે સારૂ ચો ખુ મીણ અને દેવતા પણ રાખવો પછી તે આંબા ઉપર ચઢીને એક બીજા માણસ પાસે મધનું વાસણ ઝાલી રા ખવવું ને દેવતાનું છાણું પણ સાથે તઇયાર રાખવું ને મીણ પણ તઇયાર પોતાના હાથમાં રાખીને દેવતા ઉપર ઉનું થાય એટલે એ આંબાની કેરી ચુંટીને તે કેરીના ડીટા

તરત મીણ ચોપડવું ને તે કેરી મધના વાસણમાં નાખવી એ રીતે કરીને જેટલી કેરીઓ મધમાં ડુબે એટ લી કેરીઓ લઇને ઘેર જઇને એકાંત હવાની જગોમાં તે કેરીઓનું વસણુ રાખવું એટલે કેરી બારે માસ એવીને એવી અનામત કાચી રેહેશે. તે કેરી જયારે જોઇએ ત્યારે

પકવવી અથવા કાચી વાપરવી. આ ગ્રંથમાં મશાલા, શાક ભાજીઓ અથાણું, ચટણીઓ વિગરે આવી અ.વી ઘણીક ચીજો કરવાની તદબીરો હરીવલ્લભભાઈ મોટાભ.ઈ પાસેથી મળી આવીછે એઓની પાસે એ વિશેનું પુસ્તક છે,

એ શીવાય ઘણાંક પુસ્તકોનો શોધ કરીને સરવે સજ નેને વાસ્તે રચેલી રચનાનો ભાગ ત્રિજો સંપુરણ.

ભાગ ૪ થો.

આ ભાગમાં પરોપકારી પુરૂષ શેઠ જગાભાઈ કાહનદાસ જેણે કેટલાક રૂપીયા ખરચીને વઇદક અ.દે ઘણાંક પુસ્તકો સંપાદન કરીને અજમાંવીને અનુભવ શીધ્ર કરેલા છે તે ઉપરથી એઓના ચીરંજીવી શેઠ મગુભાઈએ નીચે અજમાવેલા પાક લખ્યા છે.

શીઆ રૂતુના પાક કરવાની રીત.

સાલમ પાકનો મશાલો.

૧ શાલમ શેર ૦॥ ૩ સાકર શેર ૬ ૫ દુધ શેર ૧૦
૨ ખારેકો શેર ૦॥ ૪ ગાયનું ઘી શેર ૧

કસ્તુરાદિક મશાલો.

૧ સતાવરી તોલો ૧ ૯ પપળી મુળ તોલો ૧
૨ ચાવ તોલો ૧ ૧૦ ધોળીમુસળી તોલો ૧
૩ ચીત્રાછાલ તોલો ૧ ૧૧ કાળીમુસળી તોલો ૧
૪ ગોખરૂ મોટા તોલા બે ૧૨ બળબીજ તોલો ૧
૫ ગુંદરબાવળિયો તોલા બે ૧૩ સમુદ્રસોસના બીજ તોલા બે
૬ સુંઠ તોલો ૧
૭ મરી તોલો ૧ ૧૪ ચોપચીની તોલા ૧
૮ પીપર તોલો ૧ ૧૫ અકલગરો તોલો ૧

કસ્તુરીનો મશાલો.

૧ કેશર તોલા બે ૭ જાયફળ તોલા અઢી

૨ જાવંત્રી તોલા અઢી
૩ એલચી તોલા અઢી
૪ લવીંગ તોલો દોઢોડ
૫ તજ તોલા બે
૬ તમાલપત્ર તોલા બે
૮ બરાસ વાલ ૪
૯ કસ્તુરી વાલ ચાર
૧૦ વંશ લોચન તોલા
૧૧ અંબર ગદીયાણું ૧

ધાતુના ભસ્મો.

૧ લોહ ભસ્મ તોલો ૧
૨ બંગ ભસ્મ તોલો ૧
૩ અભરખ ભસ્મ વાલ આઠ
૪ રૂપા ભસ્મ વાલ ચાર
૫ સુવરણ મક્ષી ભસ્મ વાલ આઠ
૬ હીંગળોક ભસ્મ વાલ ૧૨
૭ ગળો સત્વ તોલો ૧

પ્રથમ કાસ્ટાદિ મશાલો સુધારીને ખાંડી કપડછાંણુ ક
રીને જુદો રાખવો, પછી કલકનો મશાલા ખાંડી કપડછાણુ
કરીને જુદો રાખવો પછી ભસ્મની માત્રાઓ એકઠી કરીને
બારીક પરઠીને જુદી રાખવી પછી ઉપર લખેલી સાલ
મ તથા ખારેકો એ બે રકમોને જુદી જુદી ખાંડી કપડ
છાંણુ કરી એકઠી કરીને રાખવી પછી શેર ૧૦ દુધ કડા
ઈમાં ચુલે ચઢાવીને ઉકળે એટલે તે સાલમ તથા ખારેકો
એ દુધમાં નાખવી પછી તેનો માવો થવા આવે એટલે
તે કાસ્ટાદિક મશાલો તેમાં નાખવો પછી જરાક કઠણુ થાય
એટલે તે ભસ્મની માત્રાઓ તેમાં નાખવી પછી ઘીમાં તા
ળથી શેર ૦ા ઉપર લખેલું ગાયનું ઘી નાંખીને દાણો
પાડવો તે સારો ઝીણો દાણો પડે એટલે ટાઢાડો કરી ઉ
પર લખેલી શેર ૭ સાકરની ચારતારી ચાસણી કરીને
તે દાણો તેમાં નાંખવો પછી તે સેલકનો મશાલો તથા
શેર ૦ા બદામની મીજ માં એ સરવે નાંખવી પછી
કઠરોટમાં ઠારીને કડાનાં નહાનાં પતરાં પાડવા..

એ પાકમાંથી તોલા ચાર તથા પાંચ જેટલું ખાવું તે તેલ

મરણુ ને આંબલી એ ચીજો જેટલા દિવસ એ પાક ખાવો તેટલા દીવસ ખાવી નહિ તે ખાવાથી સરવે શરીર રોગને હણે ને કઉવતને વધારે એવો એ પાક ગુણકારી છે ને સરવે પાકમાં આ શાલગપાક શરેશ છે એવું પાકાધિકારના ગ્રંથમાં લખેલું છે.

ગુંદરપાક

એ ગુંદરપાક બનાવવાની વિગત એ જે જે સારો સફેત ગુંદર જોઇને શેર ૧ લેવો ને ગાયનું ઘી શેર ૧ લેઇને તે ગુંદરને ઘીમાં તળી કકરો કરીને બારીક બાટવો પછી દુધ શેર દશ કડાઈમાં ચુલે ચઢાવીને ગુંદર તે દુધમાં નાંખીને તે દુધનો માવો કાહાડવો પણ તે માવો કરતી વખતે ઢાંશકીના લાકડાના કડકા નાખીને તે દુધનો માવો તાવેતાથી હલાવીને આકરો કરીને ઉતારવો ને પછી તેમાં નીચે લખેલ વસાણા નાખવા.

૧ એખરો તોલો ૧
૨ ગોખરૂ તોલો ૧
૩ નીરગુંડી તોલો ૧
૪ સતાવરી તોલો ૧
૫ ધેળ મુશળી તોલો ૧
૬ તેજબલ તોલો ૧
૭ તનાલપતર તોલો ૧
૮ શીંઘોડા તોલો ૧
૯ પરતાની મીજ તોલો ૧
૧૦ બદામની મીજ તોલો ૧
૧૧ કુંદુક બીજ તોલો ૧
૧૨ અખરોટની મીજતોલો ૧
૧૩ જાયફળ તોલો ૧
૧૪ જાવંતરી તોલો ૧
૧૫ એલચી તોલો ૧

ઉપર લખેલી સરવે ચીજો લેઇ ખાંડી કપડછાંન કરીને મધ શેર બે લેઇને તેની ચાર તારી ચાસણી કરીને તે વસાણા તેમાં નાંખવા તે મેળવી હલાવીને હેઠે ઉતારીને તેમાં શોનાના વરખ નંગ ૧૫ તથા રૂપાના વરખ નંગ ૧૦ તેમાં નાંખીને તે એક કાચના વાસણમાં રાખવો તે

કરે એટલે એ પાક ખાવાની રીત કે તે પાંકમાંથી તોલા
૧॥ લેખે દીન ૭ સુધી તે સુમારે નીત્ય ખાવો ને બીજા
દીન ૭ તોલા ૨॥ તથા ૩ સુધી ખાવો ને તે ઉપર ગા
યનું દુધ શેર ૦॥ ઉનું કરીને તેમાં તોલો ૦॥ સાકર નાં
ખીને તે દુધ દરરોજ પીએતો એ પાક ઘણોજ ગુણ આં
પેછે તેના ફાયદા નીચે લખુછું કે એ પાક ખાધાથી સ્ત્રીને
તથા પુરૂષને ઘણુંજ કઉવત વધારે છે એકતો પેટનું દ
રદ તથા સુળ તથા આમવાયુ મગજ ગરમી, કાંઠાની ન
બળાઈ તથા ધાત તથા ગરમી ધુજરી તથા કમર દુખરી
હોય તથા મરદી કમ હોય તથા બધેજ કમી હોય, દમ
તથા સાસ તથા સસણી તથા છાતી દુખતી હોય એવા
બીજા ઘણાએક રોગોને મટાડી ને જીવને ઘણોજ આનંદ
ઉપજાવે અને ઘણીજ હુશીયારી આપેછે.

લશણપાક.

મશાલો.

૧ લસણ શેર બે — પઈશ બાર
૨ ઘીને દુધમાં તે લશણ પચાવવું — ૧ અબરખની ભસ્મ વાલ ત્રણ
૩ પારાની ભસ્મ વાલ ત્રણ. — ૨ લોહ ભસ્મ વાલ દસ
૪ બાળ ભસ્મ વાલ દશ — ૧૧ કેસર એક પઈશાભાર
૫ અકલરો એક પઈશાભાર — ૧૨ હઈડાં બેડાં ને આંબળાં
૬ આશન એક પઈશાભાર — ૩ પઈશાભાર
૭ બરાશ વાલ ચાર — ૧૩ જાયફળ એક પઈશાભાર
૧૦ વછનાગ શોધેલો એક — ૧૬ મરી એક પઈશાભાર

એ સરવે જુદાં જુદાં ખાંડીને કપડછીન કરીને ૨ ખરાં
તે સરવેને નીચેની રીતે કરવું.

પ્રથમ લશણને દુધમાં ફીટી કહાડતાં જરાક માવા
જેવું થાય એટલે કાસ્ટાદીક મશાલો નાખીને નવટાંક ઘી

તથા ભસ્મો નાખીને ધીમા તાપથી દાણો પાડવો પછી શેર બે સાકરની પાંચતારી ચાસણી કરીને તેમાં તે દાણો નાંખીને તેજાનો જાયફળ જાવંત્રી બદામ વિગરે નાંખી ઠારીને ચકતાં પાડવાં તે પાક ખાધાથી ગુલ્મવાયુ તથા મહાવીશમ રોગ ગંદાગ્ની સુલ, કફ એ આદે સરેવે રોગને હણે.

ગોખરૂપાક.

ચણોઠી નંગ એક ગોખરૂ મોટા ત્રણ પઇશાભાર
ગલોસત્વ એક પઇશાભાર સાકર બે પઇશાભાર

ગોખરૂ, ગલો ને ચણોઠી એ ત્રણે રકમોને ખાંડી કપડ છાણુ કરીને શેર ૫ દુધમાં નાંખીને પચાવીને દાણો પાડવો પછી શેર બે ખાંડની પાંચતારી ચાસણી કરીને તે દાણો તેમાં નાંખવો પછી જાયફળ જાવંતરી વિગરે મેવાનો મશાલો નાંખી ઠારીને ચકતાં પાડવાં પછી તોલો દોઢ અથવા બેને સુમાર સવારના પોહોરમાં રોજ ચાવે, ને તેલ મરચાં આબલી ખાવા નહિ એ પાક ખાધાથી વરૂધ અવસ્થામાં પણ યોવન અવસ્થાની જેટલું સામરથ આવે છે એવું પાકાધિકારમાં લખેલું છે.

કૌચાપાક,

૧ કઉચા નવઠાંક	૪ ગોખરૂ અધોળ
૨ ધોળીમુશળી નવટાંક	૫ દુધ શેર ૫

મશાલો.

૧ તજ એક પઇશાભાર	૮ ચંદન
૨ તમાલપતર એક પઇસાભાર	૯ કેસર એક ગદીયાણો
૩ એલચી એક પઇશાભાર	૧૦ સુંઠ એક પઇશાભાર
૪ નાંગકેશર એક પઇશાભાર	૧૧ મરી એક પઇશાભ
૫ ભીમસેની બરાસ દસ વાલ	૧૨ પીપરો એક પઇશાભા
૬ અનીકબાલા એક પઇશાભાર	૧૩ કારો એક પઇસાભાર

૧૪ બેહેડાં એક પઈભાર

૭ વશલોચન એક પઈશ.ભાર ૧૫ આંબળાં એક પઈશભાર

ઉપરનો સરવેનો સ.માન તઈઆર કરીને કોઉચાં ધોળી મુશળી, આમાની ત્રણે ચીજોની દુધમાં કીટી કહાડવીપણ તે દુધનો જરાક માવો થવા આવે એટલે પછી તે સરવ મશાલો કપડછાન કરેલો હોય તે તેમાં નાખવો ને જરાક ઘી નાખીને ધીમા તાપથી દાણો પાડવો પછી શેર બેની પાંચ તારી ચાસણી કરીને તે દાણો તેમાં નાખવો ને જા યફળ જાવંતરી, કેસર વિગરે કસ્તૂનો મશાલો નાખો હા રીને ચકતાં પાડવાં તે પાક તોલા બેને સુમારે ખાયનો સરવ રોગને હણે, કરપ એટલે સુવિમાસની સ્ત્રીનો કામ તેને સમાવે એવું સ.મરથ એવું વીશેશણ છે.

ઊપર લખેલા સરવે પાકા દાણા પાડીને જે પાકનું જે ટલું વજન થએલું હોય તેથી બે ઘણો અડદનો લોટ લે ઇને તેનાથી બમણું ઘી મેળવીને માયુ શેકવું તે મધુરા તાપથી લાલ બદામી થાય એટલે તે મ.વાનો દાણો તેમાં મેળવવો પછી તેમાં શેરે શેર પ્રેમે સાકર મેળવીને કસક એટલે મેવાનો મશાલો મેળવીને શેર એકના ચાર લેખ લાડુ કરવા તે રોજ એક એક લાડુ ખાય તે ઉપર ક હેલા ગુણ કરતાં પણ વધારે આપે ને કઉવતને વધારે છે

એ શીવાય ઘણાક પાક થાયછે પણ તે સરવ એજ રીતે થય છે ને ઉનાળાની રતુમાં ગુંદાનો પાક, આંબળા પાક, કંટાળા પાક એ સરવ ગરમીના દીવસમાં સુખ આપેછે ને હરડેપ.ક પણ એજ રતુમા સુખને અરથે છે કેસર પાક સ.લમ પાકની રીતીથી થાયછે ને તેના જેટલી ઔષધીં, ને તેજ પ્રમાણે થાયછે ને તે પ્રમાણે ગુણ આપેછે.

અત્યંત ખાધાથી અજીરણ થયેલું હેય તે મટાડવા વાર

સમસ્ત ચુરણો કરવાની રીત.

કાટરજાનું ચુરણુ.

સોધેલો પારો. શોધેલો વછનાગ, શોધેલો ગંધક, મરી, એ સરવે સમભાગે ચુરણુ કરીને લેઈને તેને વહતી કંડુ તાં રીંગણીના રસમાં ર૧ દાહાડા સુધી પટ દેવા તેની ત્રણુ ત્રણુ રતી ભારની ગોળી કરીને ભક્ષ કરેતો જઠરાગ્નીનું જોર વધારે એ કંટક રસની ગોળી અજીરણુને ટાળે ને મહા રોગને મટાડે.

સુંઠ, મરી, પીપર જીરૂ, હિંગ, સિંધવ, લસણુ સેધેલો ગંધક તેને સમ ભાગે લેઈને લીંબુના રસ સાથે મરદન કરવું ને વાલ એકને આશરે ખુરાક ખાયતો દસ્ત આવતાં વાર લાગતી હોય તે મટાડે ને અજીરણુને ટાળે.

વિશુચિકા ચુરણુ.

લવીંગ, એલચી, જાયફળ, બોર, વછનાગ, અફીણુ એ સરવે ખુબ બારીક વાટીને એક એક માશાભાર ચુરણુ ઉના પાણી સાથે ખાય તો અજીરણુ અતિસાર ઉલટી તે સરવને ટાળે ને સુળને પણુ મટાડે છે.

આણુંદભૈરવ ચુરણુ.

હિંગળોક વછનાગ ટંકણુખાર પીપર અફીણુ જાંબર (મોહોટા લીંબુના રસમાં) મરદન કરીને ગોળી રકવી તે તરણુ રતીભાર પાનમાં ખાયતો સરવે રોગને મટાડે ને અજીરણુને ટાળે.

અગનીકુમાર ચુરણુની રીત.

પારો ગંધક મનસીલ સોહાગો મરી, પીપર વછનાગ, ચીમછલ એ સરવે રકમોમાંથી પારો ગંધક ને વછનાગ એ ત્રણુને શોધીને પછી સરવે ચાંજો દીવસ ત્રણુ સુધી ખલ કરવી પછી તેમાં સરગુવાના મુળની છાલનો રસ કહાડીને તેનો પટ દેવા પછી ત્રીજે દીવસે લીંબુના રસનો

પટ દેવો પછી તે સુકવીને ખલ કરી કપડછાણ કરીને એ અગનીં કુમાર ચુરણ એક શીશીમાં ભરીં રાખવું તે માંથી એક વાલ પાનમાં મુકીને ખાય તો વાયુ થકી ઉત્પન થયેલા સરવે રોગને ટાળે અજીરણ મટાડે ને જઠરાગ્નીનું જોર વધારે ને શરીરને સરવ રિતીનું સુખ ઉપજાવે છે.

અગનીકુમાર ચુરણ. ૨

શેર ૫) ખરસાણીની ઉપરની કુણી કુણી ડીટીઓ લેઇ ને નહાના કકડા કરીને એક માટીના કોરા વાસણની હીંગમાં નાખીંને ચુલે ચડાવીને તજે તાપ કરવો પછી તે ડીટીઓમાંથી તમામ દુધ સુકાઈ જાય ને તે હીંગમાં દેવતા પ્રગટ થાય એટલે તમામ બળીને રાખ થાય એટલે તે હીંગ ઉતારીને ટાહાડી થયા પછી તે જેટલી રાખ થયેલી હોય તેથી અડધ ભાગે ભરીને ૦। ભાગે શીંધવ ખાર મેળવી વાટી કપડછાણ કરીને એ ચુરણ એક શીસામાં ભરી રાખવું એ ચુરણ વાલ ૧ ને આશરે તુલશીના પાનામાં ખાયતો મોટા વાયુને હણે ને મંદાઅગનીંને દીપાવ ચુક્ન રોગને મટાડે ને અજીરણ ટાળે.

નાગાર્જુન ચુરણ.

લવીંગ, અકલગરો, પીપરમુળ, તજ, સાટોડાનું મુળ, પીપર મુળના ગંઠોડા એ સરવે ચીજોમાંથી વછનાગ શોધીને પછી સરવે ચીજો શોધી કપડછાણ કરીને તે જેટલુ વજન થયુ હોય તેથી ચાર ગણે લીંબુનો રસ એક માટીના વાસણની હીંગમાં ચુલે ચડાવીને તે સરવે સામાન તેમાં નાખીને ધીમા તાપથી પકવવું પછી તે ચુરણની વાલ વાલ પ્રમાણે ગોળીઓ વાળીને માટીના વાસણમાં અથવા કાચના વાસણમાં રાખવી પછી એક એક ગોળી ખાય તો માઠા રોગને મટાડે ને અજીરણને ટાળે ને મોહોડું વસદીધ રાખેછે.

નગારજુન ચુરણ.

શોધેલો પાગ, શોધેલો વછનાગ, સોધેલો આંબલસારો ગંધક હત શુકતટપીપર એ સરવે ટ્ક એક પઈસભાર લેવા પછી ત્રણ પઈશાભાર મા । મેળવીને આદાનારસમાં એક દીવસ સુધી ખલ કરીને પણ એ ચુરણ થાયછે તે ખુ ઉપર પ્રમાણે ગુણ આપેછે.

સારસ્વતા ચુંણ.

કલપસેટ, આશા૧, લ ણુ, અજમો, બેજીરા શીંગણી કરગી કાળી પાટ, સંબે ગનું પુષ્પ પોરાશનોલવજ એ સરવે સગ ભાગે લેઇ પાંડી કપડછાણુ કરીને બ્રહ્મીના રસમાં તે સરવેને સત દીવસ સુધી રસના પટ દેવા ને તે ચુરણ ઘી અને મધમાં વાલ એકને આશરે ખાવું

એ ચુરણ ખાધાથી ઉમા એટલે વાયુ થકી શીત એમ બગરે જે પેદા થએલો રોગ તથા મહા મેહોટા રોગ પ્રમેહ મુતરનાં ધતુ પડતો હોય તે સરવેનો નાશ કરે એવું સામરથ સરસ્વતા ચુરણ સરવે લોકના કલ્યાણના અરથે પુરવે નામ પેહેલું બ્રહ્મા એ પ્રગટ કરયું તે.

પારો શોધવાનો ઉપાય.

પોરિયાના પાન શેર ૧ લાવીને ખલમાં નાખીને તેમાં પારો નાખીને પેહેર એક મરદન કરવું પછી જુની ટના ઝીકાળામાં પોહોર એક મરદન કરવું પછી જુની ઇટના ઝીકાળામાં પોહોર એક મરદન કરવું પછી જુની ખડના ઝીકાળામાં પોહોર એક મરદન કરવું પછી જેમાં જોઇએ તેમાં તે પારો વાપરો.

૨ વછનાગ શોધવાનો ઉપાય

તોલો એક આમલસારો ગંધક લેઈને તેના સોપારીના કટકા જેવડા કડકા કરવા પછી એક માટીના કોરા વાસણમાં શેરએક દુધ એક ટકેસેરે ત કુમે ગાડથી હેઠેરેડુંધા

પછી એ માટી પલાળીને તે ઉપર કુલડાની મમ કાળાશુ તરફ ફેર બાંધીને મધ્યે ચારે રહેલું લુગડું હોય તેમાં તે ગંધકના કડકા મુકવા પછી એક માટીના વાસણના ઠીબમાં દેવતા ભરીને તે ઉપર મુકવો તેથી તે ગંધક બળીને દુધમા પડે એટલે તે દેવતા કહાડી નાંખવો ને તે વાસણનુ મોહોડું છોડી તે દુધમાંથી ગળીને પડેલા ગંધક તમામ રવા કહાડી લેવા ને શોધેલા ગંધક જેવા જોઇએ તેમાં વાપરવો ને દુધ કાહાડી નાંખવું અથવા લુખસ જેવું હોય તેને શરીરે ચોળવું.

શરવે પાક ક્રિયા કરનારાઓની હસ્ત ક્રિયા.

ર સમજવાની રીત.

આ ગ્રંથમાં પેહેલા ભાગમાં મશાલા અને શાક વિગેરે કરવાની રીતછે પણ તે ક્રિયા કરનાર સરવની જુદી જુદી હોય છે તેથી એક બીજાની સાથે તકરાર થાયછે ને બીજા ભાગમાં પકવાન સામગ્રીઓ તથા સાધરણ રસોઇઓ કરવાની રીતછે ને પાક ક્રિયા કરવાની રીતમાં સરવ વસ્તુનુ વજન તથા માપ લખેલુ છે પણ નવા જુનાં અનાજ નથી તથા જુદી જુદી જમીનની ઉતપતીથી બરાબર વજન અને માપ રહેતુ નથી જુઓ કે સુધ માળવી ઘાંઉના ખાની ધઉંમાં પાણી તથા ઘી તેથી દોહોડુ જોઇએ ને ગુજરાત ની ઉતપતીના વાજીયા ધઉંમાં પાણી તથા ઘી બરાબર જોઇએ અજ રીતથી જુના ઘઉં હોય તો ઉપર લખ્યા કરતાં પણ દોહોડુ પડે જોઇએ એ રીતે કાઠા વાજીયા માં તથા જુદી જુદી જમીનની ઉતપતીથી વજન તથા મા પમ. ફેર પડેછે માટે હસ્ત તથા ક્રીયાને તેથી પાકશાસ્ત્ર ને દોશ દેવો નહી,

તે જાણુવા સારૂ તેનો વિચાર શેર ૩ નમુનો પ્રથમ શીરૂપાકતે ને નીકડીને પછીઅ સજ ના કાંઇ પાકનું

કામ બનાવે તે કોઇ દીવસ બગડે નહી ને કશી તરેહની કશરત આવે નહી

જુદી જુદી રીતથી હસ્તક્રિયાની તકરાર મટાડવા સારૂ દ્રષ્ટાંત કે કોઇ કોઇ કેશરીયો ભાત આ ગ્રંથમાં લખા પ્ર મ‍ાણે કરેછે ને કોઇતો બીજી રીતથી પણ કેસરીયો ભાત કરેછે.

ભોજન કુતોહલ ના ગ્રંથમાં લખેછે કે શેર ૧ ચોખામાં શેર ૪ પાણી નાખીને મેલેતો બરાબર ભાત થાય પણ કમોદના વરસના જુના ચોખા હોયતો થાય નહી તો તેનો બરાબર સુમાર રહેતો નથી ને નવા જુનાથી અથવા બીજી જાતના ચોખાથી કાંઇ ફેર પડેછે ને બરાબરની સામગ્રી ઘેબરની રીતથી થાય છે ને હાથનાં આંગળાં ભરીને પણ થાયછે માટે ઘણુંક ચીજો જુદી જુદી રીતથી થાયછે. તે સરવની રીત સમજી ઉપર પ્રમાણે પાક ક્રિયા કરેતો પોતે ઈશ્વર આપ આરોગે એવી અમરત રૂપી રસોઇ થાય

નલપાક ભીમપાક ભોજન કુતોહલ વીગરે ઘણાએક ગ્રંથો તથા હલમાં પાક ક્રિયાઓ કરેછે તે સરવનો થોડો વીચાર કરીને સંક્ષેપ માં આ ગ્રંથ કરયો છે પણ સરવ પાક ક્રિરાયા કરનારાઓ કોઇ રકમમાં હસ્ત ક્રિયાના ફેરથી અથવા માહારી અલપબુદ્ધિને લીધે ચુક જાણવામાં આવે તે તે ચુક માફ કરવી.

દોહરો.

આ રીતે ઉપયોગથી, કરે પાકનું કામ
તો રૂડી રીતે જમે, જાણી ઉતમરામ. ૧

અરથ—આ પુશ્તકમાં લખેલી રીતના ઉપયોગમાં કોઇ પાકનું કામ બનાવે તો તે ઉતમ રસોઇ થાય એવું જાણીને પોતે રામચંદ્રજી આપો આપ રૂડી રીતે આરોગે

દોહરો

કવી મેહેમદાવાદના, ઉદીચ બરાહ્મણ એહ
પાકશાસ્ત્ર પ્રીતે રચ્યું, ઉતમરામે તેહ. ૧